



KONZEPT



Süße Gebäcke,
die verzaubern

Einhorn-Paradies © Coppenrath Verlag, Münster



Einhorn Paradies

Markenkonzept für zauberhafte
Gebäcke aus Rührmasse



"Einhorn Paradies"-Torte

Rezept für 4 Torten



ZUTATEN Rezept-Nr.: 10286

- Alle Zutaten im All-in-Verfahren bei hoher Geschwindigkeit mit einem feinen Besen aufschlagen.

Bodenmasse:	UNIFERM Biskuit	1,400 kg
	UNIFERM Amerikaner	0,600 kg
	Vollei	1,500 kg
	Wasser, ca.	0,100 kg

MASSE GESAMT: 3,600 kg

- Die Bodenmasse zu jeweils 0,600 kg abwiegen und mit verschiedenen Lebensmittelfarben einfärben.
- Sechs Lebensmittelfarben: Lila, Blau, Grün, Gelb, Orange und Rot.
- Die farbigen Böden abbacken und auskühlen lassen.

Füllung:	UNIFERM Gold Kaltcream	0,800 kg
	UNIFERM Persipan-Makronenmasse	0,400 kg
	UNIFERM Instant-fondant	0,400 kg
	Butter	1,100 kg
	Kristallzucker	0,120 kg
	Wasser, ca.	2,000 kg

FÜLLUNG GESAMT: 4,820 kg

- Zunächst **UNIFERM Gold Kaltcream, UNIFERM Persipan-Makronenmasse, UNIFERM Instant-fondant** und Wasser zusammenrühren.
- Butter und Zucker zusammen aufschlagen.
- Die vorbereitete Kaltcream nach und nach dazu geben.
- Einen Teil der fertigen Buttercream für das Topping zur Seite stellen.

- Die Böden in vier Lagen schneiden und pro Kuchen in Regenbogenfarben mit der aufgeschlagenen Buttercream dazwischen zusammensetzen.
- Anschließend die Böden außen dünn mit Buttercream einstreichen.

Topping:	Ausrollfondant	3,000 kg
	Buttercream	0,300 kg
	"Einhorn Paradies"-Oblate*	64 Stück

TOPPING GESAMT: 3,100 kg

- Ausrollfondant auf die passende Größe ausrollen und auflegen.
- Die Torte mit einem 16er-Einteiler leicht eindrücken.
- Auf jedes Stück einen kleinen Tupfen Buttercream setzen.
- Auf jeden Tupfen eine "Einhorn Paradies"-Oblate auflegen.

BACKTECHNIK

Aufschlagzeit**:	ca. 7 bis 10 Min.
Geschwindigkeit:	schnell
Stückgewicht	Böden à 0,600 kg
Stückgröße:	4 Ringe à 26 cm Durchmesser
Backzeit:	ca. 25 Min.
Backtemperatur:	ca. 190 °C (45 °C unter Brötchenbacktemperatur)

*Die "Einhorn Paradies"-Oblaten enthalten Süßungsmittel und werden mit Farbstoffen bedruckt. Informationen zur Kennzeichnung dieser Zusatzstoffe entnehmen Sie bitte der Spezifikation der "Einhorn Paradies"-Oblaten oder fragen Sie Ihren UNIFERM Fachverkäufer.

**Aufschlagzeit unterschiedlich je nach Rührsystem und -menge.

Rosalie, Vanilla und Blue – verzaubern Kinderherzen im Nu.

"Einhorn Paradies"-Schnitte

Rezept für ca. 1 Blech 60/40



ZUTATEN Rezept-Nr.: 9137

- Aus allen Zutaten im All-in-Verfahren eine glatte Masse herstellen.

Amerikaner masse:	UNIFERM Amerikaner	1,000 kg
	Vollei	0,500 kg
	Speiseöl	0,200 kg
	Orangenpaste	0,040 kg
	Wasser, ca.	0,250 kg

MASSE GESAMT: 1,990 kg

- Die Masse glatt auf ein gefettetes Blech aufstreichen und abbacken.

Auflage:	UNIFERM Kondikrem	0,675 kg
	Joghurt, 3,5 %	0,600 kg
	Kristallzucker	0,060 kg
	Dosenmandarinen, abgetropft	0,525 kg
	Wasser, ca.	1,350 kg

AUFLAGE GESAMT: 3,210 kg

- Alle Zutaten bis auf die Mandarinen glatt rühren.
- Etwas Masse für die späteren Tupfen zurückhalten.
- Die Mandarinen zum Schluss unterrühren.
- Die restliche Mandarinencreme gleichmäßig auf dem ausgekühlten Boden verstreichen.

Topping:	UNIFERM Instant-fondant	0,300 kg
	Lebensmittelfarbe Kirschtrot	0,001 kg
	"Einhorn Paradies"-Oblate*	35 Stück

TOPPING GESAMT: 0,301 kg

- Den Fondant mit der Lebensmittelfarbe einfärben und den Kuchen damit fein abspinnen.
- Den Kuchen einteilen und mit der zurückgehaltenen Masse jedes Stück mit einem Tupfen verzieren und eine "Einhorn Paradies"-Oblate auflegen.

BACKTECHNIK

Rührzeit**:	ca. 3 bis 5 Min.
Rührgeschwindigkeit:	langsam
Auflage:	Mandarinencreme
Einwaage:	1,990 kg Amerikanermasse, 3,210 kg Auflage, 0,301 kg Topping
Backzeit:	ca. 16 Min.
Backtemperatur:	210 °C (25 °C unter Brötchenbacktemperatur)

*Die "Einhorn Paradies"-Oblaten enthalten Süßungsmittel und werden mit Farbstoffen bedruckt. Informationen zur Kennzeichnung dieser Zusatzstoffe entnehmen Sie bitte der Spezifikation der "Einhorn Paradies"-Oblaten oder fragen Sie Ihren UNIFERM Fachverkäufer.

**Rührzeit unterschiedlich je nach Rührsystem und -menge.

Tipp: Alternativ zum Fondant kann auch weiße Fettglasur eingefärbt werden.

"Einhorn Paradies"-Amerikaner

Rezept für ca. 200 Stück



ZUTATEN Rezept-Nr.: 9138

- Aus allen Zutaten im All-in-Verfahren eine glatte Masse herstellen.

Amerikaner masse:	UNIFERM Amerikaner	10,000 kg
	Vollei	1,000 kg
	Wasser, ca.	6,000 kg

MASSE GESAMT: 17,000 kg

- Die Masse auf gefettete, bemehlte oder mit Backpapier ausgelegte Bleche dressieren und abbacken.
- Die erkalteten Amerikaner vom Blech nehmen und mit Fondant überziehen.
- Direkt nach dem Überziehen der Amerikaner die "Einhorn Paradies"-Oblate auflegen.

Dekor:	UNIFERM Instant-fondant	6,000 kg
	Lebensmittelfarbe ca.	0,015 kg
	"Einhorn Paradies"-Oblate*	200 Stück

DEKOR GESAMT: 6,015 kg

BACKTECHNIK

Rührzeit*:	ca. 3 bis 5 Min.
Rührgeschwindigkeit:	langsam
Massentemperatur:	ca. 22 °C
Einwaage:	betriebsüblich
Backzeit:	ca. 12 bis 14 Min. im Etagenofen ca. 20 bis 22 Min. im Stikkenofen
Backtemperatur:	Etagenofen: 210 °C (25 °C unter Brö- chenbacktemperatur) Stikkenofen: 190 °C (45 °C unter Brö- chenbacktemperatur) fallend auf 180 °C
Hinweis:	Zug 5 Minuten vor Schluss öffnen. Backzeit abhängig von Massenein- waage/Stikkenbelegung.

*Die "Einhorn Paradies"-Oblaten enthalten Süßungsmittel und werden mit Farbstoffen bedruckt. Informationen zur Kennzeichnung dieser Zusatzstoffe entnehmen Sie bitte der Spezifikation der "Einhorn Paradies"-Oblaten oder fragen Sie Ihren UNIFERM Fachverkäufer.

**Rührzeit unterschiedlich je nach Rührsystem und -menge.

Lizenzmotive für starke Werbung am Gebäck



Rosalie



Vanilla



Blue

Die mit attraktiven Motiven bedruckten Oblaten gibt es als Ensemble in der 300er Verkaufseinheit.

Ihr UNIFERM Fachverkäufer berät Sie gern!

Wünschen Sie weitere Informationen? Wir beraten Sie gern!

UNIFERM GmbH & Co. KG | Brede 4 | 59368 Werne | Postfach 1661 | 59359 Werne
Telefon: +49 2389 7978-0 | Telefax: +49 2389 7978-280 | Backservice: +49 2389 7978-444
info@uniferm.de | www.uniferm.de