

heute
vegan

PRODUKT



Kuchengenuss -
rein pflanzlich



RoyalRühr vegan

Basismischung zur Herstellung
vegane Rührmassen





UNIFERM RoyalRühr vegan

Basismischung zur Herstellung veganer Rührmassen

Vegan ist Lifestyle

Aus einem kleinen Trend ist eine feste Größe im Lebensmittel-sektor entstanden. Denn die Zahl veganer Produkte in Supermarktregalen wächst. Zahlreiche vegane Restaurants und Cafés bedienen den Verbraucherwunsch nach Lebensmitteln frei von tierischen Inhaltsstoffen.

Vegan ist bewusster Genuss

Bei einer veganen Ernährungsweise werden Zutaten tierischen Ursprungs wie Milch, Eier, Honig durch pflanzliche Alternativen ersetzt. Dabei legen Veganer Wert auf Vielfalt und Genuss. Denn die Auswahl an veganen Produkten und Zubereitungsarten ist reichhaltig und lässt keine Wünsche mehr offen.


Vegane Rührkuchen-Inspirationen

Rezepturen ohne tierische Inhaltsstoffe, aber mit vollem Genuss bieten die feinen Kuchenkreationen hergestellt mit der Feinbackmischung UNIFERM RoyalRühr vegan.

Erweitern Sie Ihr Sortiment um veganen Kuchengenuss!

Anwendungsmenge: 100 % in Mehl

- Für eine laktosefreie Ernährung geeignet – keine tierischen Inhaltsstoffe
- Einfache Verarbeitung – All-in-Verfahren mit nur drei Komponenten
- Vielseitig einsetzbar – universelles Produkt mit einem breiten Anwendungsspektrum von Blechkuchen bis Muffins
- Sehr gute Frischhaltung – durch gute Quelleigenschaften ausgesuchter Mehle

 = laktosefrei  = vegan

Schoko Muffins

Rezept für ca. 160 Stück à 110 g



Kirschkuchen

Rezept für 1 Blech 60/40



ZUTATEN Rezept-Nr.: 9142

- Alle Zutaten im All-in-Verfahren bei langsamer Geschwindigkeit kurz zu einer homogenen Masse verrühren.

Muffinmasse:	UNIFERM RoyalRühr vegan	10,000 kg
	Kakaopulver	0,400 kg
	Speiseöl	3,000 kg
	Wasser,ca.	5,000 kg
GESAMT:		18,400 kg

- Am Ende weiße Schokoladenchunks unterlaufen lassen.

Füllung: Schokoladenchunks (vegan) 1,000 kg

BACKTECHNIK

Rührzeit*:	ca. 2 Min.
Rührgeschwindigkeit:	langsam
Einwaage:	0,120 kg Muffinmasse/ Tulpe
Backzeit:	ca. 45 Min.
Backtemperatur:	190 °C (= 45 °C unter Brötchenbacktemperatur)
Hinweis:	sehr wenig Schwaden

* Rührzeit unterschiedlich je nach Massengröße und Rührsystem.

Streusel vegan

ZUTATEN Rezept-Nr.: 7013

- Alle Zutaten im langsamen Gang bis zur gewünschten Griffigkeit laufen lassen.

Streuselteig: **UNIFERM Mürb Mix** 1,000 kg
Backmargarine (vegan) 0,400 kg
Wasser, ca. 0,025 kg

GESAMT: **1,425 kg**

Tip: Weiche Backmargarine verwenden oder zunächst im Knetter weichlaufen lassen.

Streusel vor der Weiterverarbeitung durchkühlen lassen.

ZUTATEN Rezept-Nr.: 9143

- Alle Zutaten im All-in-Verfahren bei langsamer Geschwindigkeit kurz zu einer homogenen Masse verrühren.

Grundmasse:	UNIFERM RoyalRühr vegan	2,000 kg
	Speiseöl	0,600 kg
	Wasser, ca.	0,900 kg

GESAMT: **3,500 kg**

- Die Masse glatt auf ein Kuchenblech aufstreichen.
- Zum Kochen des Puddings die Hälfte des Zuckers mit dem **UNIFERM Krempulver Original** vermengen und mit ca. 200 ml kalter Sojamilch verrühren.
- Die restliche Sojamilch mit der anderen Hälfte des Zuckers aufkochen, vom Feuer nehmen und mit dem Zucker-Sojamilch-Krempulvergemisch verrühren und erneut kurz aufkochen.

Auflage:	UNIFERM Krempulver Original	0,090 kg
	Sojamilch	1,200 kg
	Zucker	0,100 kg

GESAMT: **1,390 kg**

- Den ausgekühlten Sojapudding als Tupfen auf die Masse dressieren.

- Anschließend die Kirschen und die veganen Streusel aufstreuen und den Kuchen backen.

Topping: Kirschen, entsteint, abgetropft 0,750 kg
Veganer Streusel 0,300 kg

GESAMT: **1,050 kg**

BACKTECHNIK

Rührzeit*:	ca. 2 Min.
Rührgeschwindigkeit:	langsam
Einwaage:	3,500 kg Grundmasse, 1,390 kg Auflage, 1,050 kg Topping
Backzeit:	ca. 65 Min.
Backtemperatur:	190 °C (= 45 °C unter Brötchenbacktemperatur) fallend auf 180 °C
Hinweis:	5 Min. vor Ende der Backzeit den Zug ziehen.

* Rührzeit unterschiedlich je nach Massengröße und Rührsystem.

Brownies

Rezept für 1 Blech 60 x 40 cm



ZUTATEN Rezept-Nr.: 9139

- Alle Zutaten im All-in-Verfahren bei langsamer Geschwindigkeit kurz zu einer homogenen Masse verrühren.

Grundmasse:	UNIFERM RoyalRühr vegan	1,500 kg
	Speiseöl	0,450 kg
	Wasser, ca.	0,800 kg

GESAMT: 2,750 kg

- Kakao mit Wasser anrühren und mit der geschmolzenen Kuvertüre unter die Masse rühren.
- Anschließend Schokodrops und geröstete Mandeln unterlaufen lassen.

Brownie-masse:	Kakaopulver (vegan/Pflanzenfett)	0,110 kg
	Wasser, ca.	0,200 kg
	Kuvertüre, dunkel (vegan/Pflanzenfett), geschmolzen	0,200 kg
	Schokodrops (vegan/Pflanzenfett)	0,350 kg
	Mandeln, geröstet und gehackt	0,200 kg

GESAMT: 1,060 kg

- Die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Kuchenblech 60 x 40 cm geben, glatt streichen und backen.

BACKTECHNIK

Rührzeit*:	ca. 2 Min.
Rührgeschwindigkeit:	langsam
Einwaage:	3,810 kg Gesamtmasse
Backzeit:	ca. 45 Min.
Backtemperatur:	180 °C (= 55 °C unter Brötchenbacktemperatur)

Tipp: Bitte beachten Sie, dass alle eingesetzten Rohstoffe inklusive Ihres Trennfettes einer veganen Ernährung entsprechen.

* Rührzeit unterschiedlich je nach Massengröße und Rührsystem.

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