



UNIFERM RoyalRühr Dinkel

Basismischung für saftige Dinklrührkuchen

Dinkel überzeugt durch einen vollen und aromatischen Geschmack. Die leicht nussige Note macht Dinklrührkuchen zu einem Geschmackserlebnis, das an die guten alten Rezepte von früher erinnert. Mit der neuen Basismischung für saftige Dinklrührkuchen knüpfen Sie geschmacklich an diese guten Erinnerungen an und profitieren von den Vorteilen einer Basismischung, die perfekt an moderne Produktionsprozesse angepasst ist.

Anwendungsmenge: 100 %

- **Sehr gute Frischhaltung** – gute Quelleigenschaften des Dinkelmehls
- **Auslobung von Buttergebäcken möglich** – kein Fremdfett im Produkt enthalten
- **Optimale Tragfähigkeit der Masse** – kein Absinken von schweren (Frucht-) Auflagen
- **Viele Gebäckvarianten von Blechkuchen bis Muffins möglich** – universelles Produkt mit breitem Anwendungsspektrum, das Raum für individuelle Rezeptideen gibt



RoyalRühr Dinkel

Basismischung für saftige Dinklrührkuchen

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

Dinkel-Dessertkuchen „Haselnuss“

Rezept für 2 Dessertkuchen



ZUTATEN Rezept-Nr.: 9117

- Alle Zutaten in einen Anschlagkessel geben und im All-in-Verfahren bei langsamer Geschwindigkeit glattrühren.

Dinkelrühr-	UNIFERM RoyalRühr Dinkel	2,200 kg
masse:	Vollei	1,320 kg
	Speiseöl	1,150 kg
	Haselnussgrieß	0,970 kg
	Wasser, ca.	0,330 kg

GESAMT: 5,970 kg

- Die Dinkelrührmasse in zwei gefettete oder mit Backpapier ausgelegte Dessertformen (58 x 14 x 8 cm) einfüllen.
- Die Dinkelrührmasse in der Mitte mit einem in Öl getauchten Schaber eindrücken und backen.

Dekor:	Aprikosengel, gebrauchsfertig	0,400 kg
	Haselnusskerne, gehackt	0,140 kg

GESAMT: 0,540 kg

- Nach dem Backen den Kuchen mit dem Aprikosengel abstreichen und mit den Haselnusskernen garnieren.

Tipp: Die Kuchen nach dem Backen direkt aus der Form nehmen um Setzfalten zu verhindern.

BACKTECHNIK

Rührzeit*:	ca. 4 Min.
Rührgeschwindigkeit:	langsam
Einwaage:	3,200 kg
Backzeit:	ca. 70 Min.
Backtemperatur:	185 °C (= 50 °C unter Brötchenbacktemperatur)

*Rührzeit unterschiedlich je nach Rührsystem und -menge

Dinkel-Johannisbeermuffins

Rezept für ca. 30 Stück à 90 g



ZUTATEN Rezept-Nr.: 9123

- Alle Zutaten in einen Anschlagkessel geben und im All-in-Verfahren bei langsamer Geschwindigkeit glattrühren.

Dinkelrühr-	UNIFERM RoyalRühr Dinkel	1,000 kg
masse:	Vollei	0,550 kg
	Speiseöl	0,500 kg
	Wasser, ca.	0,100 kg

GESAMT: 2,150 kg

- Direkt nach dem Glattrühren der Dinkelrührmasse TK-Johannisbeeren und die gerösteten Mandeln kurz unterlaufen lassen.

Zugabe:	TK-Johannisbeeren (rot)	0,450 kg
	Mandeln, geröstet und gehackt	0,150 kg

GESAMT: 0,600 kg

- Die fertige Muffinmasse nun in die Muffinformen füllen und mit wenig Schwaden backen.

Tipp: Die Johannisbeeren sollten noch gefroren sein, da sie sonst beim Unterlaufen schnell zerdrückt werden. Am schönsten werden die Muffins, wenn man sie im Umluftofen mit leichtem Schwaden backt.

BACKTECHNIK

Rührzeit*:	ca. 4 Min.
Rührgeschwindigkeit:	langsam
Einwaage:	betriebsüblich
Backzeit:	ca. 25 Min.
Backtemperatur:	190 °C (=45 °C unter Brötchenbacktemperatur) fallend auf 175 °C

*Rührzeit unterschiedlich je nach Rührsystem und -menge

Dinkel-Rhabarberschnitte

Rezept für 1 Blech 60/40



ZUTATEN Rezept-Nr.: 9124

- Alle Zutaten in einen Anschlagkessel geben und im All-in-Verfahren bei langsamer Geschwindigkeit glattrühren.

Dinkelrühr-	UNIFERM RoyalRühr Dinkel	1,300 kg
masse:	Vollei	0,700 kg
	Speiseöl	0,650 kg
	Wasser, ca.	0,130 kg

GESAMT: 2,780 kg

- Die Dinkelrührmasse direkt nach dem Glattrühren gleichmäßig auf einem 60/40 Kuchenblech verstreichen.

- Die Käsekuchenmasse in gleichmäßigen Tupfen auf die Dinkelrührmasse aufdressieren.

Käsekuchen-	UNIFERM KäseKuchen	0,500 kg
masse:	Speisequark, mager	0,500 kg
	Vollei	0,250 kg
	Saure Sahne	0,200 kg
	Vollmilch (3,5 % Fett)	0,650 kg

GESAMT: 2,100 kg

- Zuerst den Rhabarber auf dem Blech verteilen und anschließend mit Butterstreuseln und Mandelstiften bestreuen.

Auflage:	TK-Rhabarber	1,000 kg
	Butterstreusel	0,500 kg
	Mandeln, gestiftet	0,200 kg

GESAMT: 1,700 kg

- Die Dinkel-Rhabarberschnitte in den Ofen schieben und backen.

BACKTECHNIK

Rührzeit*:	ca. 4 Min.
Rührgeschwindigkeit:	langsam
Einwaage:	2,780 kg Rührmasse
	2,100 kg Käsekuchenmasse
	1,700 kg Auflage
Backzeit:	ca. 45 Min.
Backtemperatur:	190 °C (= 45 °C unter Brötchenbacktemperatur) fallend auf 175 °C

*Rührzeit unterschiedlich je nach Rührsystem und -menge