



REZEPT



„Einhorn Paradies“-Schnitte

Mit UNIFERM Amerikaner

„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	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 Kirschlor	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.

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