

EIWO *Select*[®]
★★★★★

Art.-Nr. 1909
Käsekuchen Mix Flach

Feinbackmittel



www.eiwofood.de

Pulverisiertes Feinbackmittel zur kreativen Herstellung flacher Käsegebäcke und -füllungen. Frische Quarksorten aller Art, Schmand, Joghurt und Schichtkäse können verwendet werden.

Grundrezeptur

Für 1 Blechkuchen 60 x 40 cm Hochrand

1,050 kg EIWO* Käsekuchen Mix Flach

0,550 kg Vollei

0,700 kg Wasser ca. 30 °C

2,800 kg EIWO Speisequark

0,200 kg Speiseöl

nach Wunsch mit Aroma abschmecken

5,300 kg Masse

Verarbeitungshinweis:

- Alle Zutaten miteinander glattarbeiten; (z. B. mit Hobart Flachteigrührer 2 - 3 Min. bei mittlerer Geschwindigkeit).
- Ein Hochrandblech (60 x 40 cm) mit z. B. Mürbeteig auslegen und die Masse darauf verteilen und glatt streichen.
- Die Oberfläche vor dem Backen dünn mit Speiseöl bestreichen.
- Backen bei ca. 180 °C (Ober-/Unterhitze ca. 50 °C unter betriebsüblicher Brötchen-Backtemperatur); ca. 60 Min. mit geschlossenem Zug.
- Kerntemperatur der Masse: für runde Käsetorten 81 - 84 °C; für Blechkuchen ca. 95 °C.

Tipp: Einen zarteren Schmelz und einen intensiveren Frischquarkgeschmack erreicht man, wenn anstatt Wasser Buttermilch oder Joghurt Vollmilch verwendet wird.

Die Preise können Sie dem Angebot entnehmen

oder telefonisch anfragen:

+49 25 41- 94 78-0