



BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

Premium Cake Mix

Art.Nr. 383202



Premium Cake Mix



Bakels Premium Cake Mix ist eine Pulvermischung zur Herstellung vom Kuchen. Durch die einzigartige Zusammensetzung benötigen Sie **nur 4 weitere Zutaten** für die Grundrezeptur: Zucker, Vollei, Öl und Wasser. Dadurch, dass Bakels bei dem Premium Cake Mix **auf Zucker verzichtet**, können Sie über den **Süßungsgrad ihrer Kuchen entscheiden**. Da wir mit dem Premium Cake Mix einen neutralen Standardmix anbieten, können Sie ihrer Kreativität freien Lauf lassen und das Produkt vielseitig einsetzen. Genießen Sie Kuchen voller **Volumen, langer Frische, Stabilität und Tragfähigkeit**.



LAGERUNG

KÜHL
&
TROCKEN



BESCHAFFENHEIT

PULVER



HALTBARKEIT

270 TAGE



GEBINDE

20 KG



Grundrezeptur



Grundrezeptur für 10 kg Gesamtmasse

Zutaten:

2,300 kg Premium CakeMix

2,500 kg Zucker

2,740 kg Vollei, nativ

0,230 kg Wasser

2,180 kg Öl

0,050 kg Vanillearoma

10,000 kg Gesamtmasse

Herstellungshinweise:

Aufschlagzeit: 0,5 Minuten Stufe 1 und
6 Minuten bei mittlerer
Geschwindigkeit,
Einwaage: 1,4 kg Masse (10 x 60 cm)
Backtemperatur: 180 °C OH und 170 °C UH
Backzeit: 45 - 50 Minuten



Früchtekuchen

Rezepturempfehlung für 100 kg Gesamtmasse

Zutaten:

25,000 kg	Premium Cake Mix
24,500 kg	Vollei, nativ
5,000 kg	Wasser
20,000 kg	Zucker
25,000 kg	Pflanzenöl
0,500 kg	Vanillearoma
100,000 kg	Gesamtmasse

Herstellungshinweise:

Aufschlagzeit:	6-7 Minuten bei mittlerer Geschwindigkeit
Litergewicht:	800 - 900 g/l
Einwaage:	1,5 kg Masse (20 x 60 cm)
Backtemperatur:	180 °C OH und 180 °C UH
Backzeit:	55 - 60 Minuten

Weiterverarbeitung: Den ausgekühlten Kuchen mit Superglans neutral abglänzen

Kapsel



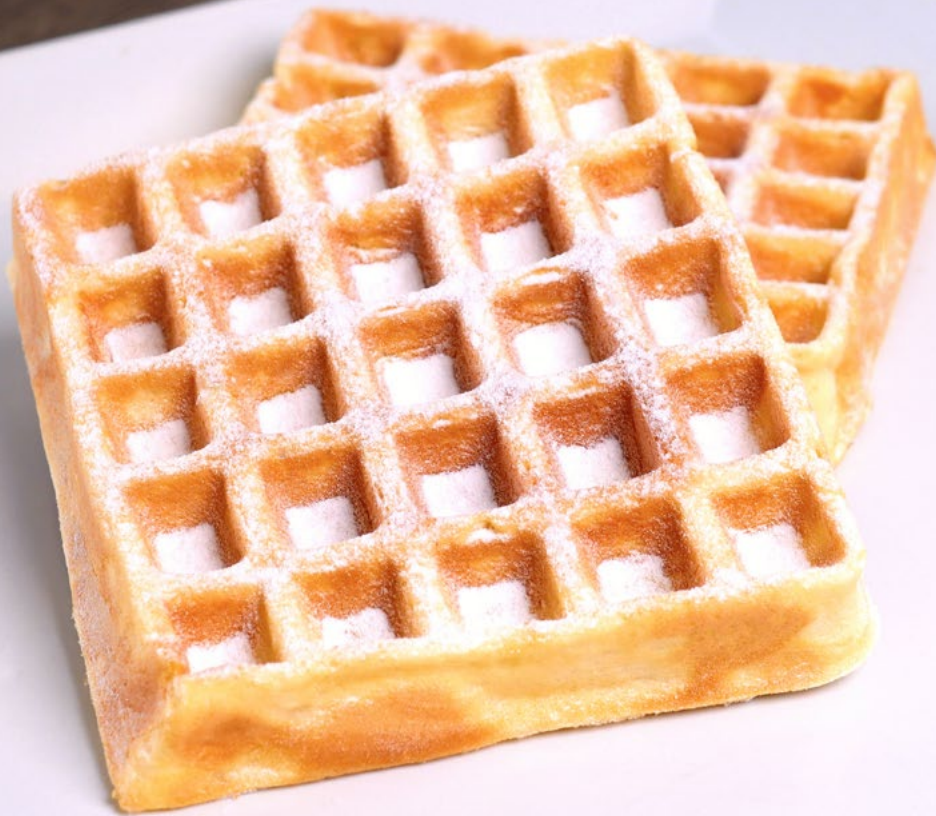
Rezepturempfehlung für 100 kg Masse

Zutaten:

24,000 kg	Premium Cake Mix
22,000 kg	Zucker
25,000 kg	Vollei, nativ
17,000 kg	Speiseöl
12,000 kg	Wasser
100,000 kg	Gesamtmasse

Herstellungshinweise:

Aufschlagzeit:	6 - 7 Minuten bei mittlerer Geschwindigkeit
Einwaage:	0,9 kg (60 x 20 cm)
Backtemperatur:	180 °C OH/ 180 °C UH
Backzeit:	25 - 30 Minuten



Waffeln

Rezepturempfehlung für 100 kg Gesamtmasse

Zutaten:

29,000 kg	Premium Cake Mix
20,000 kg	Vollei, nativ
24,000 kg	Wasser
17,000 kg	Butter
10,000 kg	Zucker
100,00 kg	Gesamtmasse

Herstellungshinweise:

Aufschlagzeit: 6 - 7 Minuten bei mittlerer Geschwindigkeit



Blaubeer-Marmot-Kuchen



Rezepturempfehlung für 100 kg Grundmasse

Zutaten Grundmasse:

23,000 kg	Premium Cake Mix
25,000 kg	Zucker
27,400 kg	Vollei, nativ
21,800 kg	Speiseöl
2,300 kg	Wasser
0,500 kg	Vanillearoma
100,000 kg	Grundmasse

Zutaten Kakaomasse:

50,000 kg	Grundmasse
2,000 kg	Kakaopulver
2,000 kg	Wasser
54,000 kg	Kakaomasse

Zutaten Blaubeer-Fruchtfüllung:

20,000 kg	Les Fruits Blueberry
1,300 kg	Kaltcreme DeLuxe
21,300 kg	Blaubeer-Fruchtfüllung

Herstellungshinweise:

Aufschlagzeit:	0,5 min Stufe 1, 5 min Stufe 3
Einwaage:	700g Grundmasse
(für 60 x 10 cm)	+ 700 g Kakaomasse
	+ 300 g Fruchtfüllung
Backtemperatur:	180 °C OH/ 170 °C UH
Backzeit:	45 - 50 Minuten



BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904



Bakels Deutschland GmbH
Paradiesstraße 206c
12526 Berlin, Deutschland
+49 (0)30 5038 0930
buero.berlin@bakelsdeutschland.de

www.bakelsdeutschland.de

Kennen Sie schon unserem Newsletter?
Einfach den QR-Code scannen
und anmelden!

