



BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

Dampfmohn-Füllung

571231



Dampfmohn-Füllung



Entdecken Sie unsere neue Dampfmohn-Füllung, eine Grundmischung zur einfachen Herstellung einer Mohnfüllung. Unsere Dampfmohn-Füllung hat einen gesicherten **niedrigen Morphingehalt**. So können Ihre Kunden die Gebäcke ohne Bedenken genießen. Mit einer übersichtlichen Zutatenliste, einem **Dampfmohngesamtgehalt von 30 %** und **dem Verzicht auf Zusatzstoffe** setzen wir auf ein **clean Label**. Dank einer Haltbarkeit von **6 Monaten** bleibt die Frische und Qualität unserer Mohnfüllung lange erhalten.



LAGERUNG

KÜHL
&
TROCKEN



BESCHAFFENHEIT

PULVER
MIT
MOHN-
SAATEN



HALTBARKEIT

180 TAGE



GEBINDE

20 KG



Grundrezeptur

Grundrezeptur für die Dampfmohn-Füllung

Zutaten:

10,000 kg	Dampfmohn-Füllung
<u>6,500 kg</u>	<u>Wasser</u>

Herstellungshinweise:

Aufschlagzeit: 1 Minute langsamer und 5 Minuten bei mittlerer Geschwindigkeit im All-In-Verfahren

Mohnschnecken

Rezepturempfehlung für Mohnschnecken

Zutaten Mohnschnecken:

Mohnmasse (Grundrezeptur)

Zutaten: Hefefeinteig

10,000 kg	Weizenmehl T550
0,200 kg	Driv
0,025 kg	French Improver
1,000 kg	Zucker, Raf. rein
2,000 kg	Butter
0,150 kg	Salz
0,800 kg	Frischhefe
1,000 kg	Vollei, nativ
<u>4,200 kg</u>	<u>Wasser</u>
19,375 kg	Hefefeinteig

Herstellungshinweise:

Mohnmasse:

Rührzeit: 1 Minute bei langsamer, 5 Minuten bei mittlerer Geschwindigkeit
Quellzeit: mind. 30 Minuten

Hefefeinteig:

Knetzeit: 4 Minuten mischen, 8 Minuten kneten

Weiterverarbeitung: betriebsüblich

Mohn-Schmandkuchen

Rezepturempfehlung für einen Schmand-Mohnkuchen

Mengen für 1 Kuchenblech 60 x 40 cm

Zutaten: Mohnmasse

1,505 kg	Dampfmohn-Füllung
0,695 kg	Wasser
0,330 kg	Butter, aufgelöst
0,280 kg	Vollei
2,800 kg	Mohnmasse

Zutaten: Schmandmasse

0,420 kg	Schmand
0,065 kg	Eigelb
0,270 kg	Kochcreme
0,095 kg	Eiweiß
0,150 kg	Zucker, Raf. fein
1,000 kg	Schmandmasse
0,500 kg	Hefefeinteig (siehe Mohnschnecke)

Herstellungshinweise:

Mohnmasse:

Rührzeit: 1 Minute bei langsamer, 5 Minuten bei mittlerer Geschwindigkeit
Quellzeit: mind. 30 Minuten

Schmandmasse:

Vanillekochcreme mit Bakels Kochcrempulver herstellen und abkühlen lassen. Schmand, Vanillekochcreme und Eigelb cremig aufschlagen. Eiweiß und Zucker zu einer cremigen Baisermasse herstellen und unter die Schmandmasse heben.

Weiterverarbeitung:

Menge für ein Kuchenblech 60x20cm; 2800g Mohnmasse auf den Hefefeinteig Boden streichen und darauf 1000g Schmandmasse aufbringen

Backtemperatur: 190 °C OH/ 180°C UH
Backzeit: 45 - 50 Minuten



Mohnstollen



Mengen für 4 Stück

Zutaten: Mohnmasse

1,570 kg	Dampfmohn-Füllung
0,590 kg	Wasser
0,110 kg	Butter, aufgelöst
0,130 kg	Vollei
2,400 kg	Mohnmasse

Zutaten: Hefestück

0,495 kg	Weizenmehl T550
0,100 kg	Hefe
0,015 kg	Zucker, Raf. fein
0,365 kg	Milch
0,975 kg	Hefestück

Zutaten: Stollenteig

0,740 kg	Weizenmehl T550
0,975 kg	Hefestück
0,010 kg	FreshLock 206
0,175 kg	Zucker
0,020 kg	Salz
0,495 kg	Butter
2,415 kg	Stollenteig

Herstellungshinweise:

Mohnmasse:

Rührzeit: 1 Minute bei langsamer, 5 Minuten bei mittlerer Geschwindigkeit
Quellzeit: mind. 30 Minuten

Hefestück:

Knetzeit: 4 Minuten Mischen, 6 Minuten Kneten
Teigruhe: 60 Minuten, bei Raumklima

Stollenteig:

Knetzeit: 4 Minuten Mischen, 12 Minuten Kneten
Teigruhe: 15 - 20 Minuten

Weiterverarbeitung:

Menge pro Stück: 600g Teig + 600g Mohnmasse
Teigmaße: 20 cm x 50 cm
Stückgare: 3/4 Gare, knapp unter Kastenrand
Backtemperatur: mit Deckel 180 °C OH/UH
Backzeit: 60 - 65 Minuten

Knusper-Mohnkuchen

Mengen für 1 Kuchenblech 60 x 20 cm

Zutaten: 2,800 kg Mohnmasse

siehe Mohn-Schmandkuchen

Zutaten: Florentiner Decke

0,130 kg	Butter
0,200 kg	Zucker, Raf. fein
0,040 kg	Glucosesirup
0,180 kg	Süße Sahne
0,100 kg	Sesam
0,100 kg	Sonnenblumenkerne
0,100 kg	Pinienkerne
0,100 kg	Kürbiskerne
0,950 kg	Masse
0,500 kg	Biskuitmasse
0,250 kg	Hefefeinteig (siehe Mohnschnecke)

Herstellungshinweise:

Mohnmasse:

siehe Mohn-Schmandkuchen

Florentiner Decke:

Butter, Zucker, Glucosesirup und Sahne aufkochen
Saatenmischung unterheben

Weiterverarbeitung:

Backtemperatur: 190 °C OH/ 180°C UH
Backzeit: 45- 50 Minuten



Mohn-Quarkkuchen



Mengen für 1 Kuchenblech 60 x 20 cm

Zutaten: 1,700 kg Mohnmasse

siehe Mohn-Schmandkuchen

Zutaten: Quarkmasse

0,430 kg	Bakels Cheesecake Dream
0,570 kg	Speisequark, Magerstufe
0,070 kg	Speiseöl
0,140 kg	Vollei
0,290 kg	Zucker
1,500 kg	Quarkmasse

0,500 kg Hefefeinteig
(siehe Mohnschnecke)

Herstellungshinweise:

Mohnmasse:

siehe Mohn-Schmandkuchen

Quarkmasse:

1 Minute mischen, 1 Minute aufschlagen, mit dem Flachrührer oder Rührbesen

Weiterverarbeitung:

Mohnmasse und Quarkmasse mit dem Spritzbeutel diagonal auf Hefefeinteig-Boden aufdressieren
Mit Butterstreusel bestreuen

Backtemperatur: 190 °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!

