

# Basis-Rühr.

Basismix voor alle plaatcakes en drooggebak met vulling.





## Basis-Rühr.

Basismix voor alle plaatcakes en drooggebak met vulling.

Basis-Rühr vormt de hoeksteen van elke ambachtelijke plaatcake. Deze basismix laat zich kenmerken door de originele ...smaak die je van een cake verwacht, maar vult haar authentieke karakter aan met **uiterst moderne technologie**. Zo garandeert het een overheerlijk en eenvoudig te verwerken basisproduct waarop jij eindeloos kan creëren.

Basis-Rühr is niet enkel veelzijdig in applicaties (plaatcakes, muffins, cookies...), maar de bijkomende optie tot **grote variatie in vullingen en toppings** zorgt voor grenzeloze creativiteit. Deze basismix kan tot haar eigen gewicht aan fruitvullingen, crème pâtissière, noten... dragen zonder enig probleem.

### Toepassingen.

- Cakes
- Muffins
- Cookies
- Wafels

### Tip van de Chef.

Het 60x20x5-kader is de partner bij uitstek voor ambachtelijke cake vervaardigd met Basis-Rühr. De tool dient uitstekend als bakplaat en fungeert overigens als display in de winkel dankzij het uitneembare plaatje vooraan.

### Bereiding.

- Meng alle ingrediënten met de vlinder gedurende 4 min op laagste snelheid.
- Bak af gedurende 35 min op 180 °C.

### Voordelen.

- Draagt vullingen tot haar eigen gewicht.
- Geschikt voor fruitvullingen, crème pâtissière, noten...
- Diverse toepassingen.
- Met natuurlijk vanillearoma.
- Zowel met olie als boter te bereiden.
- Lange houdbaarheid.

### Basisrecept.

(boter of olie)

Ingrediënten	Dosering
BASIS-RÜHR	800 g
Heelei	400 g
Boter	400 g
-	
BASIS-RÜHR	800 g
Heelei	465 g
MUFFINOLIE	400 g



#### Zeelandia nv

Nijverheidsstraat 58-60,  
Wommelgem, Antwerpen - 2160,  
Belgium

T +32 3 354 20 68  
E info@zeelandia.be  
W zeelandia.be

 **Zeelandia**