

Basis-Rühr.

Variations de saveurs infinies.



Basis-Rühr.

Variations de saveurs infinies.



Cadre de production et de présentation 60 x 20 x 5.

Un plaisir artisanal fait sur mesure pour le boulanger et le client

De la première étape de la production à la découpe en magasin. Le cadre 60 x 20 x 5 est le partenaire de choix pour les pâtisseries artisanales réalisées avec Basis-Rühr. L'outil est parfait pour servir de plaque de cuisson et, accessoirement, de présentoir pour le magasin grâce à la plaquette amovible située à l'avant. Rien de plus simple que de découper de délicieuses pâtisseries à la dimension désirée par le client.

Basis-Rühr est l'élément essentiel de tout cake artisanal sur plaque. Ce mélange de base se caractérise par la saveur naturelle de vanille que vous attendez d'un cake, mais son caractère authentique est souligné par une technologie de pointe. Celui-ci garantit ainsi un délicieux produit de base facile à transformer, qui vous laisse une infinité de possibilités créatives.

Basis-Rühr n'est pas seulement polyvalent dans son utilisation (cake sur plaque, muffins, cookies, etc.), mais l'option supplémentaire d'une importante variété de farces et garnitures assure aussi une créativité sans limite. Garnitures aux fruits, crème pâtissière, noix... Tous sont supportés sans problèmes par l'appareil de base. En outre, il garantit une longue durée de conservation,

un libre choix des matières grasses et un grand pouvoir anti-adhésif lorsqu'il est utilisé avec Carlex (Spray). Tout cela fait de Basis-Rühr un partenaire de production rentable avec lequel il est possible de surprendre les clients tout au long de l'année. Combinez le mélange de base avec le cadre de production pour profiter d'un processus de production particulièrement efficace.



Scannez-moi pour découvrir comment Basis-Rühr s'inscrit dans **vos** gammes.



Recette de Base.

Basis-Rühr.

	Cake au Beurre	Cake à l'Huile	Gaufrettes
Basis-Rühr	800 g	800 g	1000 g
Beurre	400 g	-	610 g
HUILE MUFFIN	-	400 g	-
Œuf entier	400 g	465 g	610 g
Poids de masse	1600 g	1665 g	2220 g
Préparation	Mélangez tous les ingrédients pendant 3-4 min à la première vitesse jusqu'à obtention d'une pâte lisse.	Mélangez tous les ingrédients pendant 3-4 min à la première vitesse jusqu'à obtention d'une pâte lisse.	Mélangez tous les ingrédients pendant 3-4 min à la première vitesse jusqu'à obtention d'une pâte lisse.
Température de cuisson	180 °C	180 °C	-
Temps de cuisson	30-35 min	30-35 min	*2 min <i>*en fonction du gaufrier</i>
Temps de cuisson avec la garniture	+/- 50 min	+/- 50 min	-



Café-Myrtille. Basis-Rühr Cake

Recettes pour deux cadres
de 20 x 60 x 5 cm.

Pâte à Croûte

CROUTEXPRESS	1000 g
Œuf entier	100 g
Eau	50 g

Pâte à cake (Beurre)

BASIS-RÜHR	1600 g
Œuf entier	800 g
Beurre	800 g
Café soluble	60 g

Pâte à cake (Huile)

BASIS-RÜHR	1600 g
Œuf entier	930 g
HUILE MUFFIN	800 g
Café soluble	60 g

Streusel

BASIS-RÜHR	800 g
Farine	200 g
Beurre	400 g
ESSENCE MOKA	70 g

Divers

FRUITFUL MYRTILLE	1000 g
-------------------	--------

Pâte à Croûte

Mélangez tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte lisse et homogène. Cette pâte peut immédiatement se travailler.

Pâte

Mélangez tous les ingrédients à l'exception du café soluble avec le fouet papillon pendant 4 min à la vitesse la plus basse. Ajoutez le café soluble à l'appareil. Vaporisez légèrement deux plaques de cuisson de 20 x 60 x 5 cm avec le CARLEX SPRAY et couvrez-les de papier sulfurisé.

Streusel

Mélangez les ingrédients jusqu'à obtention d'une masse grumeleuse.

Réalisation

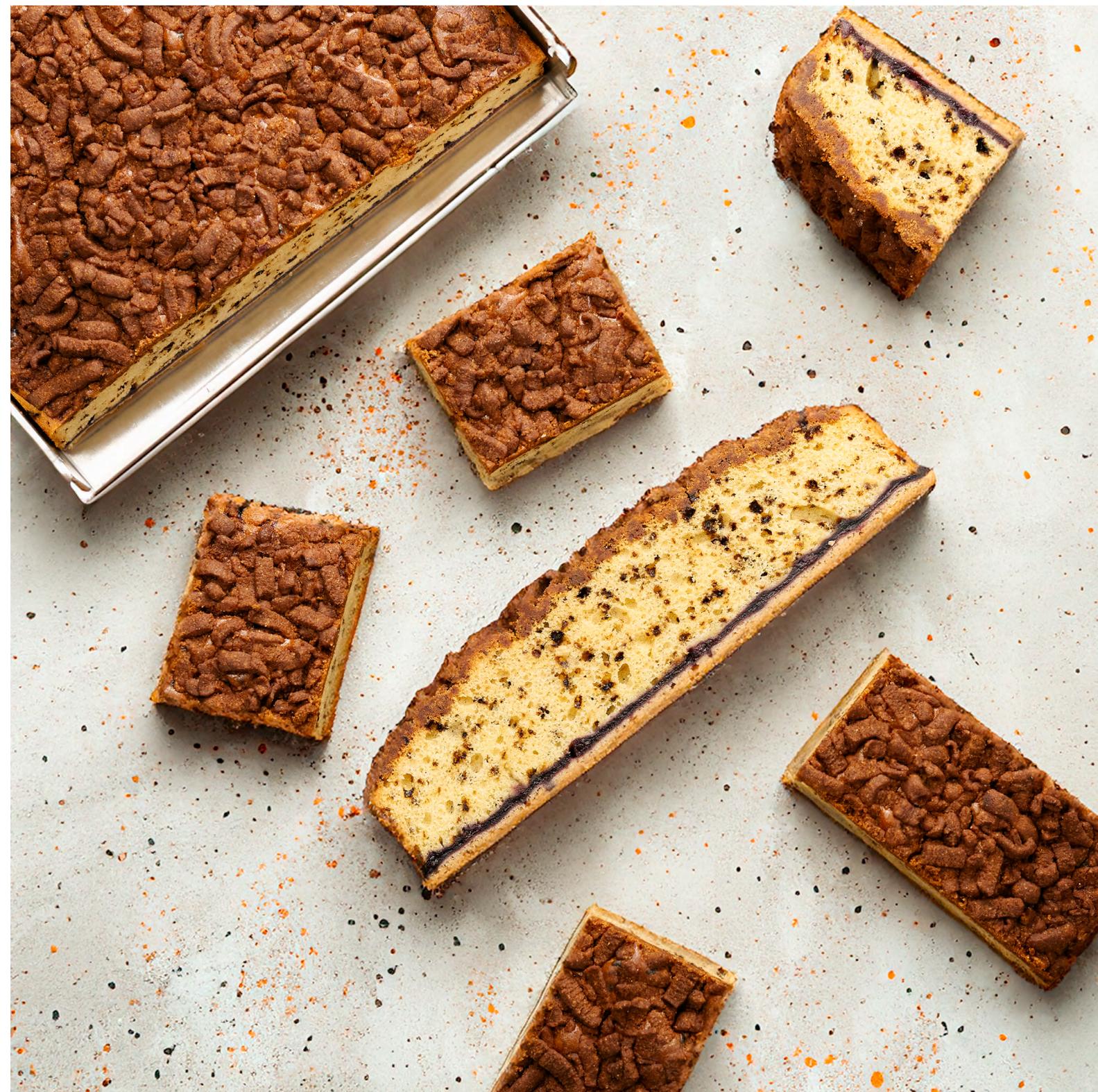
Étalez la pâte pour obtenir une épaisseur de 2,5 cm.

Découpez la pâte aux dimensions du moule et déposez-la ensuite dans la forme. Y déposer les FRUITFUL MYRTILLE dans le fond.

Répartissez la pâte à cake sur les deux plaques de cuisson et lissez. Parsemez-la de streusel (± 500 g par moule).

Cuire pendant ± 50 min à 180 °C. Démoulez le cake.

Répartissez selon les portions souhaitées et saupoudrez légèrement de sucre glace si nécessaire.



Pomme-Anis & Amandelpan. Basis-Rühr Cake

Pâte à cake (Beurre)

BASIS-RÜHR	1600 g
Œuf entier	800 g
Beurre	800 g
Poudre d'anis	25 g

Pâte à cake (Huile)

BASIS-RÜHR	1600 g
Œuf entier	930 g
HUILE MUFFIN	800 g
Poudre d'anis	25 g

Divers

FRUITFUL POMMES EN DÉS	900 g
AMANDELPAN	700 g

Pâte

Mélangez tous les ingrédients avec le fouet papillon pendant 4 min à la vitesse la plus basse. Vaporisez légèrement deux plaques de cuisson de 20 x 60 x 5 cm avec le CARLEX SPRAY et couvrez-les de papier sulfurisé.

Répartissez la pâte à cake sur les deux plaques de cuisson et lissez.

Réalisation

Vaporisez des bandes d'AMANDELPAN sur l'appareil en forme de carré.

Vaporisez des FRUITFUL POMMES EN DÉS dans les carrés.

Cuire à 180 °C pendant ± 50 min.

Après la cuisson, vaporisez immédiatement le cake de PALETTA SPRAY ABRICOT.

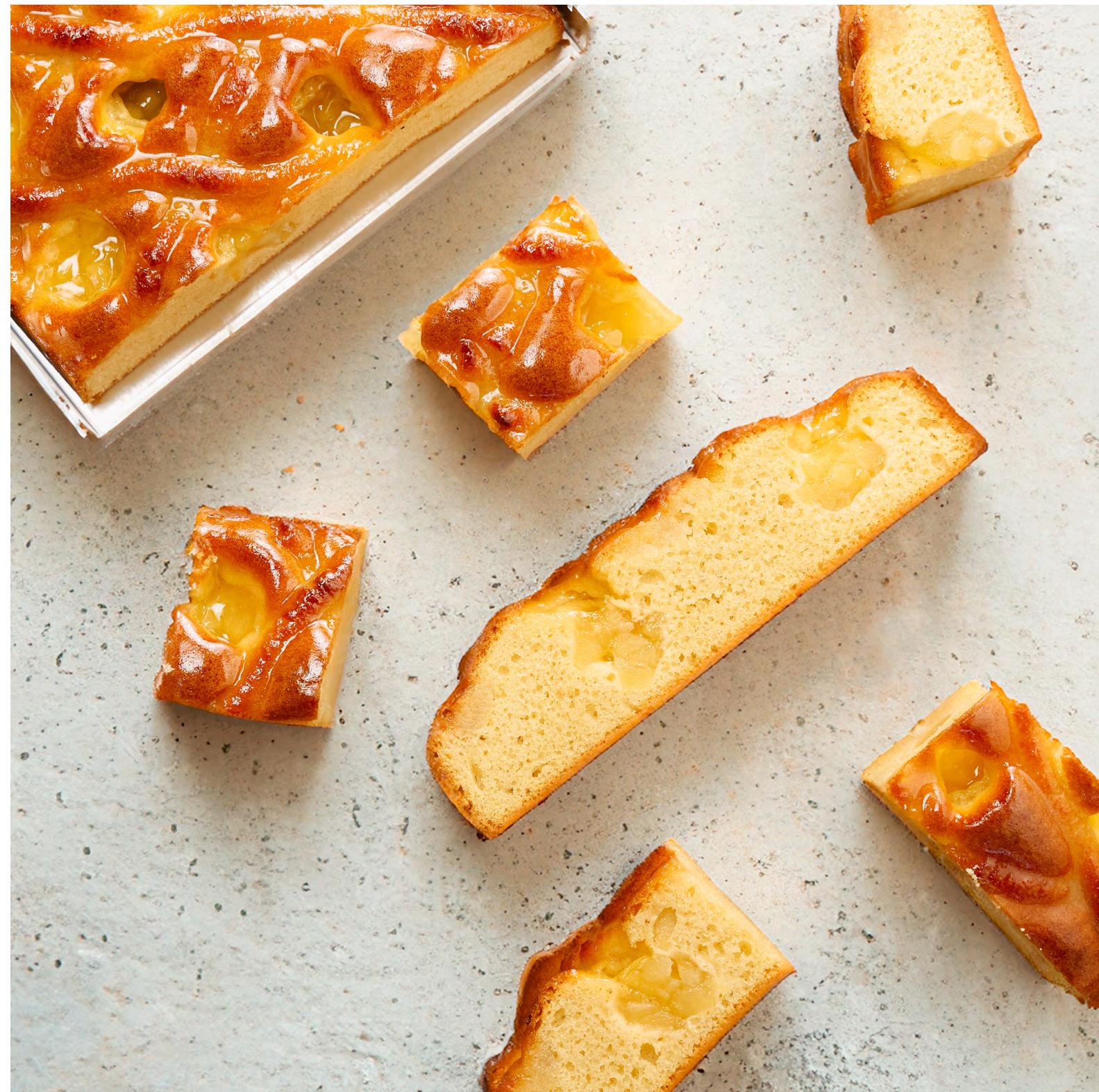
Démoulez le cake.

Répartiz en portions selon vos désirs.

Recettes pour deux cadres de 20 x 60 x 5 cm.

Astuce du Chef

Variez à l'envie les garnitures en fonction des saisons, des fêtes ou des tendances gustatives. Grâce à l'extrême stabilité de Basis-Rühr, votre mode de travail reste toujours identique.



Cake marbré aux Cerises & Streusel.

Basis-Rühr Cake

Pâte à cake (Beurre)

BASIS-RÜHR	1600 g
Œuf entier	800 g
Beurre	800 g

Pâte à cake (Huile)

BASIS-RÜHR	1600 g
Œuf entier	930 g
HUILE MUFFIN	800 g

Streusel

BASIS-RÜHR CAKE	800 g
Farine	200 g
Beurre	400 g
ARABESQUE COCOA	120 g

Divers

FRUITFUL CERISE NOIR	1 kg
Chocolat fondu	180 g

Pâte

Mélangez tous les ingrédients avec le fouet papillon pendant 4 min à la vitesse la plus basse. Incorporez le chocolat fondu à la

moitié de la pâte.

Vaporisez légèrement deux plaques de cuisson de 20 x 60 x 5 cm avec le CARLEX SPRAY et couvrez-les de papier sulfurisé.

Répartissez les deux pâtes à cake comme un cake marbré dans les deux moules et les lisser.

Streusel

Mélangez les ingrédients jusqu'à obtention d'une masse grumeleuse.

Réalisation

Répartissez les cerises sur le gâteau. Parsemez de streusel.

Cuire pendant \pm 50 min à 180 °C.

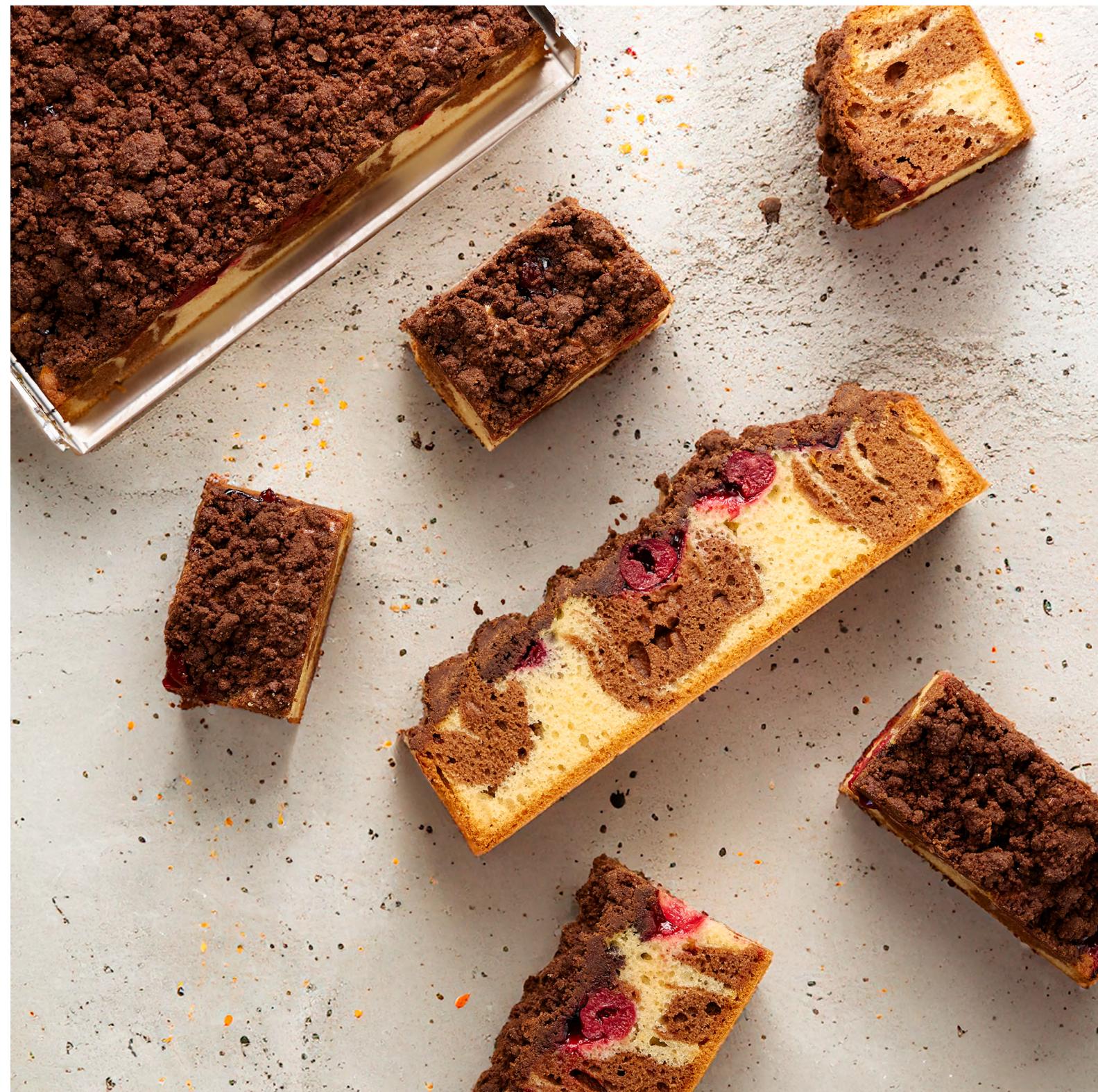
Démoulez le cake.

Répartissez selon les portions souhaitées et saupoudrez légèrement de sucre glace si nécessaire.

Recettes pour deux cadres de 20 x 60 x 5 cm.

Astuce du Chef

Laissez libre cours à votre créativité et essayez différentes garnitures en fonction de la saison, des fêtes ou des dernières tendances gustatives. Basis-Rühr vous garantit de pouvoir toujours compter sur la même méthode, quelles que soient les variations que vous apportez.



Mangue.

Basis-Rühr Cake

Recettes pour deux cadres de 20 x 60 x 5 cm.

Pâte à cake (Beurre)

BASIS-RÜHR	1600 g
Œuf entier	800 g
Beurre	800 g

Pâte à cake (Huile)

BASIS-RÜHR	1600 g
Œuf entier	930 g
HUILE MUFFIN	800 g

Streusel

BASIS-RÜHR	800 g
Farine	200 g
Beurre	400 g

Divers

FRUITFUL MANGUE	1800 g
-----------------	--------

Pâte

Mélangez tous les ingrédients avec le fouet papillon pendant 4 min à la vitesse la plus basse.

Vaporisez légèrement deux plaques de cuisson de 20 x 60 x 5 cm avec le CARLEX SPRAY et couvrez-les de

papier sulfurisé.

Répartissez la pâte à gâteau sur les deux plaques de cuisson et lissez.

Streusel

Mélangez les ingrédients jusqu'à obtention d'une masse grumeleuse.

Réalisation

Répartissez le FRUITFUL MANGUE sur l'appareil.

Parsemez-y le streusel.

Cuire à 180 °C pendant ± 50 min.

Démoulez le cake.

Répartissez selon les portions

souhaitées et saupoudrez

légèrement de sucre glace.

Astuce du Chef

Variez à l'envie les garnitures en fonction des saisons, des fêtes ou des tendances gustatives. Grâce à l'extrême stabilité de Basis-Rühr, votre mode de travail reste toujours identique.





Zeelandia sa

Nijverheidsstraat 58-60,
Wommelgem, Anvers - 2160,
Belgique

tél. +32 3 354 20 68
info@zeelandia.be
zeelandia.be



Zeelandia