

Basis-Rühr.

Eindeloos variëren
met smaak.



Basis-Rühr.

Eindeloos variëren met smaak.



60x20x5 display- en productiekader.

Ambachtelijk genot op maat van bakker & klant.

Van de eerste stap in de productie tot het aansnijden in de winkel. Het 60x20x5-kader is de partner bij uitstek voor ambachtelijk gebak vervaardigd met Basis-Rühr. De tool dient uitstekend als bakplaat en fungeert overigens als display in de winkel dankzij het uitneembare plaatje vooraan. Zo snijd je eenvoudig heerlijk gebak af naar gewenste grootte van de klant.

Basis-Rühr vormt de hoeksteen van elke ambachtelijke plaatcake. Deze basismix laat zich kenmerken door de natuurlijke vanillesmaak 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, biscuits...), maar de bijkomende optie tot grote variatie in vullingen en toppings zorgt voor grensloze creativiteit. Fruitvullingen, crème pâtissière, noten... worden moeiteloos door het basisbeslag gedragen. Daarbovenop garandeert het een lange houdbaarheid, een vrije keuze in vetstof en

een grote lossingskracht in samenwerking met Carlex (Spray). Dit alles maakt van Basis-Rühr een rendabele productiepartner waarmee je heel het jaar door klanten kan verrassen. Combineer de basismix met het productiekader en geniet van een héérlijk efficiënt productieproces.

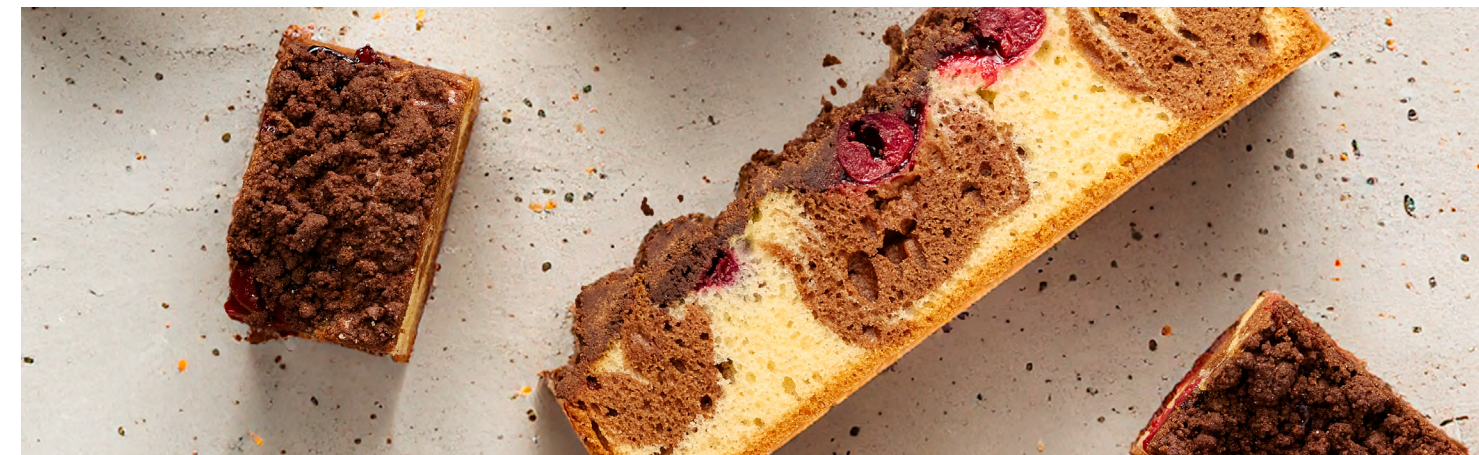


Scan mij en ontdek hoe Basis-Rühr in **jouw assortiment** past.

Basisrecept.

Basis-Rühr.

	Cake met Boter	Cake met Olie	Wafeltjes
Basis-Rühr	800 g	800 g	1000 g
Boter	400 g	-	610 g
MUFFINOLIE	-	400 g	-
Heelei	400 g	465 g	610 g
Massagewicht	1600 g	1665 g	2220 g
Werkwijze	Meng alle ingrediënten en roer in 3-4 min glad in eerste versnelling.	Meng alle ingrediënten en roer in 3-4 min glad in eerste versnelling.	Meng alle ingrediënten en roer in 3-4 min glad in eerste versnelling.
Baktemperatuur	180 °C	180 °C	-
Baktijd	30-35 min	30-35 min	*2 min <i>*afhankelijk van het wafelijzer</i>
Baktijd met topping	+/- 50 min	+/- 50 min	-



Koffie-Bosbessen.

Basis-Rühr Plaatcake

Recept voor 2 kaders
van 20x60x5 cm

Croûtedeeg

CROUTEXPRESS	1000 g
Heelei	100 g
Water	50 g

Cakebeslag (boter)

BASIS-RÜHR	1600 g
Heelei	800 g
Boter	800 g
Oploskoffie	60 g

Cakebeslag (olie)

BASIS-RÜHR	1600 g
Heelei	930 g
MUFFINOLIE	800 g
Oploskoffie	60 g

Streusel

BASIS-RÜHR	800 g
Bloem	200 g
Boter	400 g
MOKKA ESSENCE	70 g

Diversen

FRUITFUL BOSBESSEN	1000 g
--------------------	--------

Croûtedeeg

Meng alle grondstoffen tot een homogeen deeg. Dit deeg kan onmiddellijk verwerkt worden.

Beslag

Meng alle ingrediënten, uitgezonderd de oploskoffie, met de vliinder gedurende 4 min op laagste snelheid. Meng de oploskoffie door het beslag.

Spuit twee bakvormen van 20x60x5 cm licht in met CARLEX SPRAY en bedek met bakpapier.

Streusel

Meng de grondstoffen tot een korrelige massa.

Opbouw

Rol het croûtedeeg uit op 2,5 mm. Snijdt het deeg op grootte van de bakvorm en leg in de bakvorm. Strijk de FRUITFUL BOSBESSEN op

de bodem.

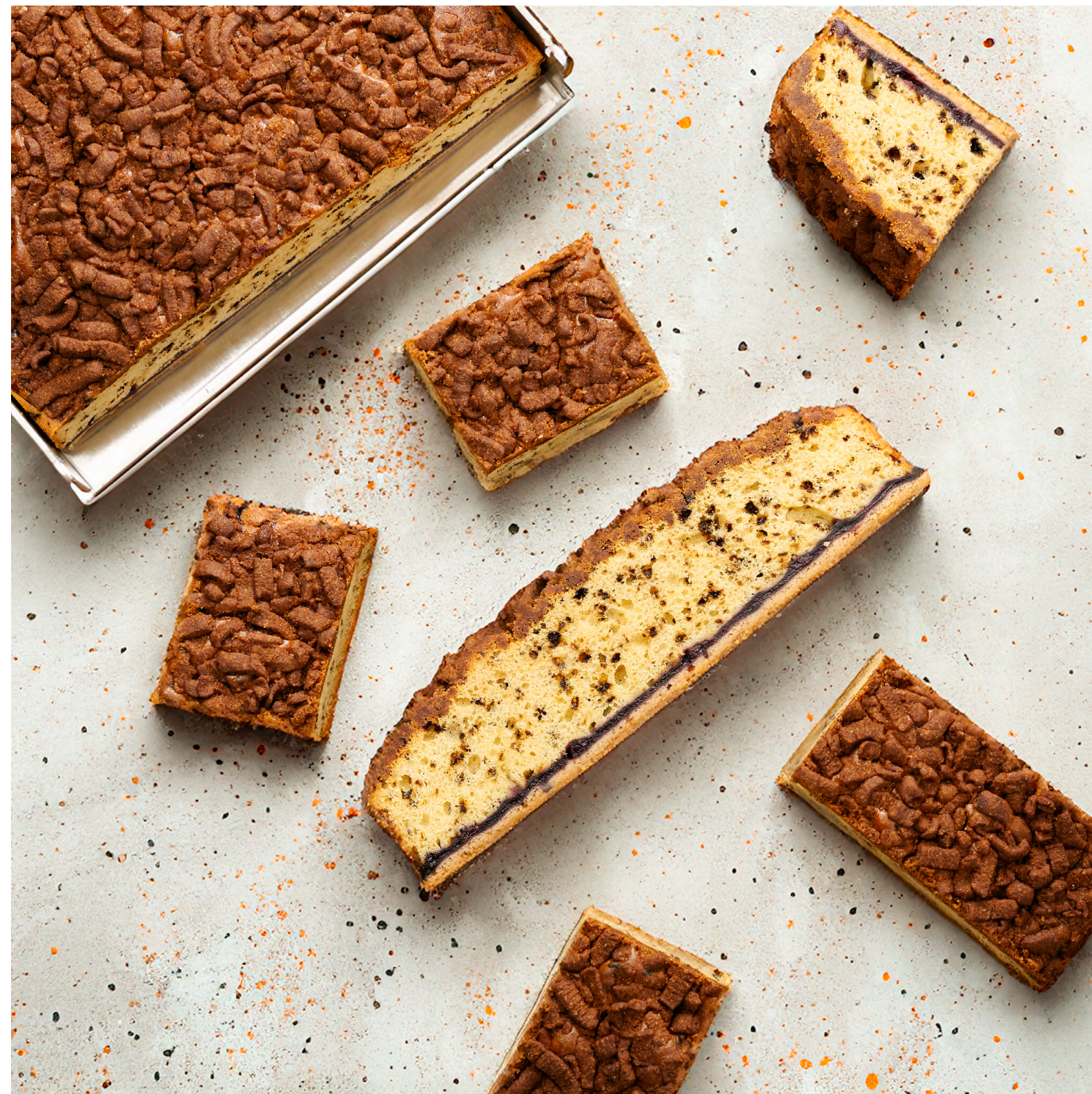
Verdeel het cakebeslag over de twee bakplaten en strijk glad.

Bestrooi hierover de streusel (± 500 g per bakvorm)

Bak op 180°C gedurende ± 50 min.

Ontvorm de cake.

Verdeel in de gewenste porties en bestrooi eventueel licht met bloedsuiker.



Appel-Anijs & Amandelpan. Basis-Rühr Plaatcake

Cakebeslag (boter)

BASIS-RÜHR	1600 g
Heelei	800 g
Boter	800 g
Anijspoeder	25 g

Cakebeslag (olie)

BASIS-RÜHR	1600 g
Heelei	930 g
MUFFINOLIE	800 g
Anijspoeder	25 g

Diversen

FRUITFUL APPEL DICES	900 g
AMANDELPAN	700 g

Beslag

Meng alle ingrediënten met de vlinder gedurende 4 min op laagste snelheid.

Spuit twee bakvormen van 20x60x5 cm licht in met CARLEX SPRAY en bedek met bakpapier.

Verdeel het cakebeslag over de twee bakplaten en strijk glad.

Opbouw

Spuit banden AMANDELPAN over het beslag in ruitvorm.
Spuit in de ruiten de FRUITFUL APPEL DICES.
Bakken op 180 °C gedurende ± 50 min.
Spuit de cake na het bakken onmiddellijk af met PALETTA SPRAY ABRIKOOS.
Ontvorm de cake.
Verdeel in de gewenste porties.

Recept voor 2 kaders
van 20x60x5 cm

Tip van de Chef

Varieer naar hartenlust met verschillende toppings naargelang de seizoenen, feestdagen of smaaktrends. Dankzij de uiterst stabiele Basis-Rühr blijft je werkwijze steeds dezelfde.



Marmercake met krieken & Streusel.

Basis-Rühr Plaatcake

Recept voor 2 kaders
van 20x60x5 cm

Cakebeslag (boter)

BASIS-RÜHR	1600 g
Heelei	800 g
Boter	800 g

Cakebeslag (olie)

BASIS-RÜHR	1600 g
Heelei	930 g
MUFFINOLIE	800 g

Streusel

BASIS-RÜHR CAKE	800 g
Bloem	200 g
Boter	400 g
ARABESQUE COCOA	120 g

Diversen

FRUITFUL DONKERE KRIEKEN	1 kg
Gesmolten chocolade	180 g

Beslag

Meng alle ingrediënten met de vlinder gedurende 4 min op laagste snelheid.

Meng onder de helft van het beslag

de gesmolten chocolade.

Spuit 2 bakvormen 20 x 60 x 5 cm licht in met CARLEX SPRAY en bedek met bakpapier.

Verdeel de 2 cakebeslagen zoals marmercake over de twee bakvormen en strijk glad.

Streusel

Meng de grondstoffen tot een korrelige massa.

Opbouw

Verdeel de krieken over de cake.

Strooi hierover de streusel.

Bak op 180 °C gedurende ± 50 min.

Ontvorm de cake.

Verdeel in de gewenste porties en bestrooi eventueel licht met bloemsuiker.

Tip van de Chef

Laat je creativiteit de vrije loop en probeer verschillende toppings die passen bij het seizoen, feestdagen of de laatste smaaktrends. De Basis-Rühr zorgt ervoor dat je altijd op dezelfde methode kan vertrouwen, ongeacht welke variaties je ook maakt.



Mango.

Basis-Rühr Plaatcake

Recept voor 2 kaders
van 20x60x5 cm

Cakebeslag (boter)

BASIS-RÜHR	1600 g
Heelei	800 g
Boter	800 g

Cakebeslag (olie)

BASIS-RÜHR	1600 g
Heelei	930 g
MUFFINOLIE	800 g

Streusel

BASIS-RÜHR	800 g
Bloem	200 g
Boter	400 g

Diversen

FRUITFUL MANGO	1800 g
----------------	--------

Beslag

Meng alle ingrediënten met de vlinder gedurende 4 min op laagste snelheid.

Spuit twee bakvormen van 20x60x5 cm licht in met CARLEX SPRAY en bedek met bakpapier.

Verdeel het cakebeslag over de twee bakplaten en strijk glad.

Streusel

Meng de grondstoffen tot een korrelige massa.

Opbouw

Verdeel de FRUITFUL MANGO over het beslag.

Strooi hierover de streusel

Bak op 180 °C gedurende ± 50 min.

Ontvorm de cake.

Verdeel in de gewenste porties en bestrooi licht met bloedsuiker.

Tip van de Chef

Varieer naar hartenlust met verschillende toppings naargelang de seizoenen, feestdagen of smaaktrends. Dankzij de uiterst stabiele Basis-Rühr blijft je werkwijze steeds dezelfde.





Zeelandia nv

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

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



Zeelandia