



Banana-Cake "Walnuss"

mit Vegan Cake & Muffin

Rührkuchen mit Fruchtzubereitung (20%) und Walnusskernen (10%)

Rezept-Nr.: 07773

Erprobtes Artikelrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 4

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Walnusskernbruch	0,250	Den Walnusskernbruch unter die Bananen-Rührmasse ziehen.
Bananen-Rührmasse, vegan mit Vegan Cake & Muffin (s. Grundrezept)	2,550	Je Holzbackform 700 ml*) ca. 700 g Masse einfüllen, etwas glattstreichen und abbacken.
Dekor: Meister Gel Neutral Dekorpuder	0,050 0,010	Kerntemperatur: 94 °C Nach dem Backen die Kuchen mit Meister Gel Neutral abglänzen und mit Dekorpuder absieben.

Für Dessertkuchen:

Eine Dessertkuchen-Form mit Dessertkuchen-Einleger auslegen. Die Masse einfüllen, etwas glatt streichen und bei 180 °C ca. 80 Minuten backen.

SERVICE CLUB

*) Holzbackform 700 ml

Art.Nr. 02249, VE: 125 Stück

Bequem und einfach zu bestellen

unter: Fax: 0421 – 3502-611

Tel.: 0421 – 3502-860

Gesamtgewicht: 2,860 kg

Ofentemp.: 180 °C (60 °C unter der Temp. für Brötchen)

Backzeit ca.: 70 Min.

Ihr(e) Ansprechpartner(in): MeisterMarken Fachberatung.

Telefon: 0800 418 418 1 E-Mail: hotline.feinback@csmingredients.com.

22.09.2023