



Premium Käsekuchen

Käsekuchen findet sich in fast jeder Auslage und wird als „Der Klassiker“ im Bäckerhandwerk bezeichnet. Mit **Premium Käsekuchen** lassen sich Käsetorten, Käsekuchen und Füllungen rationell und gelingsicher herstellen. Die einzigartige Zusammensetzung der Rohstoffe ergibt den typisch cremigen und vollmundigen Geschmack. Für individuelle Varianten kann die Schüttflüssigkeit durch Milch oder Sahne ersetzt werden. Anstelle von Quark können auch Joghurt oder Philadelphia Frischkäse eingesetzt werden. Lassen Sie ihrer Kreativität freien Lauf!



Rezeptvorschlag:

Grundrezeptur

Betriebsrezeptur

Frischquark	2,500 kg	_____
Sahne	1,000 kg	_____
Wasser	0,750 kg	_____
Vollei	0,750 kg	_____
Premium Käsekuchen	1,000 kg	_____

Gesamtgewicht	6,000 kg	

Herstellung:

Alle Zutaten im All-in-Verfahren für ca. 3 Minuten glattrühren. Auf den leicht angebackenen Mürbeteigboden (ca. 0,900 kg für 1 Blech 60 x 40 cm) ca. 5,500 kg Käsekuchenmasse verteilen.

Backprozess:

Bei ca. 190 °C backen.

Backzeit:

Die Gesamtbackzeit beträgt ca. 50 - 60 Minuten.