



Premium Schoko-Soft 100



Mit Premium Schoko-Soft 100 lassen sich feinste, saftige Schoko-Rührmassen rationell und gelingsicher herstellen. Ausgewählte Kakaosorten verleihen dem Gebäck ein intensives Aroma und die typisch dunkle Krumenfarbe. Für besonders hochwertige Gebäcke können anstelle von Öl, auch Butter oder Margarine eingesetzt werden.



Rezeptvorschlag:

Blechkuchen: 1 Blech 60 x 40 cm

Betriebsrezeptur

Premium Schoko-Soft 100	1,000 kg	_____
Vollei	0,500 kg	_____
Pflanzenöl	0,500 kg	_____
Wasser	0,200 l	_____

Gesamtmasse	2,200 kg	

Rührzeit:

Alle Zutaten ca. 4 - 5 min. glatt rühren.

Aufarbeitung:

Die weitere Aufarbeitung erfolgt betriebsüblich.

Backtemperatur:

Ca. 40 - 50 °C unter Brötchenbacktemperatur.

Backzeit:

**Die Gesamtbackzeit beträgt ca. 40 Minuten.
Die Kerntemperatur liegt bei ca. 94 °C.**

Tipp:

Für abwechslungsreiche Varianten lassen sich Sauerkirschen, Bananen, Äpfel, Pfirsiche, Walnüsse oder Schoko- und Karameldrops einsetzen.