



VEGAN





VEGAN



VEGAN



## VEGANE SCHOKO-SCHNITTE

1 Blech, 60 x 20 cm; Gesamtstückzahl: 20

_____ 250 g	<u>Schoko-Rührmasse</u>	
_____ 250 g	<b>Rührmasse vegan</b>	
_____ 200 g	<b>Konzentrat</b>	
_____ 250 g	Puderezucker	Alle Zutaten im All-In-Verfahren glatt rühren.
_____ 200 g	Weizenmehl Type 550	
_____ 300 g	<b>Deli Rapsöl</b>	
_____ 270 g	Wasser	
_____ 35 g	Kakaopulver	

_____ 300 g	<u>Creme mit Schokogeschmack</u>	
_____ 800 g	<b>SchokaNuga</b>	SchokaNuga auflösen und die Schlagcreme unterheben.
	Schlagcreme, vegan, gesüßt, geschlagen	

_____ 150 g	<u>Geleeguss</u>	
	<b>Cristaline Schoko</b>	

_____ 20 g	<u>Dekor</u>	
	<b>Gold Sparkle</b>	

_____ 120 g	<u>Garnier-Schlagcreme</u>	
_____ 30 g	Schlagcreme, vegan, gesüßt, geschlagen	Den Fond unter die Creme rühren.
	Fond mit <b>Kabi</b> (vegan) (s. Grundrezept)	

### Herstellung

- Die Masse auf ein gefettetes und leicht bemehltes oder mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen.
- Abbacken.
- Nach dem Erkalten die Creme aufstreichen.
- Ca. 2 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen und dann kurz anfrosten.
- Mit dem Geleeguss abglänzen.
- Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

### Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 190 °C (= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 25 Minuten

## VEGANER PUDDINGKUCHEN

1 Blech, 60 x 40 cm; Gesamtstückzahl: 40

_____ 1500 g	<u>Mischteig</u>	
_____ 150 g	<b>Hefemürb</b>	Alle Zutaten 2 + 6 Minuten im Spiral-knetter verkneten.
_____ 120 g	<b>Rau Back extra</b>	
_____ 120 g	Hefe	
_____ 520 g	Wasser	

_____ 3300 g	<u>Pudding-Creme</u>	
_____ 400 g	Sojamilch (SOYA Original)	Zur Creme kochen.
_____ 300 g	Zucker	
_____ 20 g	<b>Crema</b>	

_____ 800 g	<b>Vanilly, Vanille-Aroma</b>	
-------------	-------------------------------	--

_____ 800 g	<u>Überzug</u>	Die Decke überziehen.
	<b>SchokaNuga</b>	

_____ 50 g	<u>Dekor</u>	
_____ 50 g	<b>Mandelkrokant</b>	
	Pistazien, gehackt	

### Herstellung

- Den Teig ausrollen, auf ein gefettetes Blech legen und stippen.
- Abbacken.
- Auskühlen lassen.
- Anschließend durchschneiden.
- Die Pudding-Creme auf den Boden aufstreichen und die gebackene Decke auflegen.
- Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

### Backtechnik

- Abbacken bei: 1/2 Gare
- Backtemperatur: ca. 220 °C (= 10 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 18 - 20 Minuten

**Hinweis:** Bitte verwenden Sie zum Fetten der Bleche ebenfalls ein veganes Fett oder Trennspray.



VEGAN



VEGAN



## VEGANER NUSS-KIRSCH-KUCHEN

1 Blech, 60 x 40 cm; Gesamtstückzahl: 40

### Nuss-Rührmasse

_____ 700 g	<b>Rührmasse vegan Konzentrat</b>
_____ 720 g	Puderezucker
_____ 580 g	Weizenmehl Type 550
_____ 900 g	<b>Deli Rapsöl</b>
_____ 200 g	<b>Haselnusscreme fein</b>

Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute ca. 2 - 3 Minuten glatt rühren.

_____ 600 g	Sauerkirschen
_____ 140 g	Haselnüsse, gehobelt

### Dekor

_____ 200 g	Aprikosenkonfitüre
-------------	--------------------

### **Herstellung**

- Die Masse auf ein gefettetes und leicht bemehltes oder mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen.
- Die Früchte aufstreuen.
- Die Nüsse aufstreuen.
- Abbacken.
- Nach dem Backen aprikotieren.

### **Backtechnik**

- Backtemperatur: ca. 190 °C (= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 40 - 45 Minuten

**Hinweis:** Bitte verwenden Sie zum Fetten der Bleche ebenfalls ein veganes Fett oder Trennspray.

## VEGANE CASSIS-SCHNITTE

1 Blech, 60 x 20 cm; Gesamtstückzahl: 20

### Rührmasse

_____ 250 g	<b>Rührmasse vegan Konzentrat</b>
_____ 250 g	Puderezucker
_____ 200 g	Weizenmehl Type 550
_____ 300 g	<b>Deli Rapsöl</b>
_____ 220 g	Wasser

Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute ca. 2 - 3 Minuten glatt rühren.

_____ 200 g	Johannisbeeren, TK-Ware
_____ 5 g	<b>Kabi</b>

mischen

### Cassis-Schlagcreme

_____ 350 g	Fond mit <b>Kabi</b> (vegan) (s. Grundrezept)
_____ 300 g	<b>Fruchtpüree Schwarze Johannisbeere</b>
_____ 750 g	Schlagcreme, vegan, gesüßt, geschlagen

Den Fond mit dem Fruchtpüree verrühren und die Schlagcreme unterheben.

### Geleeguss

_____ 270 g	<b>Cristaline Neutral Fruchtpüree Schwarze Johannisbeere</b>
_____ 30 g	

verrühren

### Garnier-Schlagcreme

_____ 120 g	Schlagcreme, vegan, gesüßt, geschlagen
_____ 30 g	Fond mit <b>Kabi</b> (vegan) (s. Grundrezept)

Den Fond unter die Creme rühren.

### Dekor

_____ 25 g	<b>Gold Sparkle</b>
_____ 5 g	Mandeln, gehobelt, geröstet

### **Herstellung**

- Die Masse auf ein gefettetes und leicht bemehltes oder mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen.
- Die Früchte mit **Kabi** ummanteln und aufstreuen.
- Abbacken.
- Nach dem Erkalten die Cassis-Schlagcreme aufstreichen.
- Ca. 2 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen und dann kurz anfrosten.
- Mit dem Geleeguss abglänzen.
- Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

### **Backtechnik**

- Backtemperatur: ca. 190 °C (= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 25 Minuten

## FOND MIT KABI -VEGAN-

_____ 120 g	<b>Kabi</b>
_____ 240 g	Zucker
_____ 1000 g	Wasser

**Kabi** und Zucker trocken mischen, anschließend mit dem Wasser zu einem glatten Fond verrühren.








VEGAN

## DAMIT SIND SIE TRENDY!

Vegane Ernährung ohne Produkte aus Milch, Ei und tierischer Produktion ist ein gesunder Lifestyle, der immer mehr Anhänger findet. Mit dem neuen **Rührmasse vegan Konzentrat** können Sie ab sofort auch dieser Zielgruppe eine köstliche Auswahl an Gebäcken und Desserts anbieten – und ganz neue Kundengruppen erreichen.

### Eigenschaften von Rührmasse vegan Konzentrat:

-  Das Produkt ist zur Herstellung von veganen Gebäcken geeignet.
-  Das Produkt enthält keine Zutaten tierischen Ursprungs.
-  Das Produkt enthält keine Aromen und Farbstoffe.
-  Das Produkt ist leicht anwendbar. Einfach **Rührmasse vegan Konzentrat** mit Puderzucker, Weizenmehl, pflanzlichem Öl und Wasser verrühren, aufs Blech geben und abbacken.
-  Die Gebäcke garantieren 100 %igen Geschmack, so dass der sich vegan ernährende Konsument auf nichts verzichten muss.