

## Rezept-Service

Rezept Nr.: 18141

Halbfabrikate Bäckerei



## Butterstreusel

Bäckerei

**Gewicht**     **Rohmaterial / Halbfabrikat**

1'000 g Weissmehl, Typ 400

500 g Butter

500 g Zucker

2 g Speisesalz

X

<b>2'002 g</b>	<b>Total Rohmaterialien</b>	Einlage	4004 g
- 22 g	1,1 % Back- und Gärverlust (%)	Stückzahl	0.5
<b>1'980 g</b>	<b>Total Rezeptgewicht</b>	Stückfertiggewicht	3960 g

Herstellung:            Alle Zutaten miteinander im Kneter zu einem homogenen Teig vermischen.

Den Teig sofort durch ein grobes Sieb drücken (5 mm Maschenweite).  
Die Streusel tiefkühlen, dann in Plastiksäcke abfüllen.

Im TK aufbewahren!

## Rezept-Service

Rezept Nr.: 37194

### Halbfabrikate Konditorei

## Joghurtfüllung, backstabil

Konditorei

<b>Gewicht</b>	<b>Rohmaterial / Halbfabrikat</b>		
1'000 g	Naturejoghurt		
280 g	GRAZIELLA C Deluxe	Pistor-Nr: 18582	
150 g	Zucker		
200 g	Vollei, flüssig		X
20 g	Zitronensaft		
5 g	Speisesalz		
<hr/>			
<b>1'655 g</b>	<b>Total Rohmaterialien</b>	Einlage	1655 g
- 25 g	1,5 % Back- und Gärverlust (%)	Stückzahl	1.0
<b>1'630 g</b>	<b>Total Rezeptgewicht</b>	Stückfertiggewicht	1630 g

Masse: Alle Zutaten mit einem groben Besen glatt rühren. Mind. einen Stunde kalt stellen und anschliessend nochmals kurz glatt rühren.

Geeignet für Blätterteig- und Plundergebäcke sowie für Muffins und Blechkuchen.

## Rezept-Service

Rezept Nr.: 37250

### Torten und Stücksachen



## Rüepli-Cake (Cake-Konzept)

Konditorei

### Gewicht Rohmaterial / Halbfabrikat

440 g	PRONTO Cake	Pistor-Nr: 18604
180 g	Weissmehl, Typ 400	
180 g	Haselnüsse, gemahlen	
4 g	Speisesalz	
4 g	Zimt gemahlen	
18 g	AROMATIC Orangen-Paste	Pistor-Nr: 2179
18 g	AROMATIC Jilk	Pistor-Nr: 970
400 g	Rüepli geraffelt	
60 g	Wasser	
214 g	Sonnenblumenöl	
30 g	Apricoture	
80 g	Fondant weiss	

<b>1'628 g</b>	<b>Total Rohmaterialien</b>	Einlage	1628 g
- 130 g	8,6 % Back- und Gärverlust (%)	Stückzahl	1.0
<b>1'388 g</b>	<b>Total Rezeptgewicht</b>	Stückfertiggewicht	1489 g

Vorbereitungen: Cakeformen à 10 x 57 cm mit Silikonpapier auslegen (Boden und lange Seiten).

Masse: Trockene Zutaten mischen. Restliche Zutaten begeben und mit einem groben Besen ca. 3 min bei mittlerer Geschwindigkeit aufschlagen.

Litergewicht: ca. 950 g

Abfüllen: Je Form 1'500 g Masse abfüllen und leicht glatt streichen.

Backen: 185 °C, Zug offen  
50 - 55 min.  
Cakes auskühlen lassen

Fertigstellen: Cakes dünn aprikotieren.  
Fondant auf ca. 60 °C erwärmen und bei Bedarf verdünnen. Cakes dünn filieren.  
Anschliessend leicht orange einfärben und nochmals filieren. Nach Wunsch  
ausgarnieren.

## Rezept-Service

Rezept Nr.: 37252

### Torten und Stücksachen

# Vanille-Cake (Cake-Konzept, Basisrezept)

Konditorei

**Gewicht      Rohmaterial / Halbfabrikat**560 g PRONTO Cake Pistor-Nr: 18604

300 g Weissmehl, Typ 400

3 g Speisesalz

270 g Sonnenblumenöl

360 g Wasser

10 g AROMATIC JilK Pistor-Nr: 97016 g AROMATIC Vanille-Aroma Pistor-Nr: 2181

---

<b>1'519 g Total Rohmaterialien</b>	Einlage	1519 g
- 122 g 8,0 % Back- und Gärverlust (%)	Stückzahl	1.0
<b>1'397 g Total Rezeptgewicht</b>	Stückfertiggewicht	1397 g

Vorbereitungen: Cakeformen à 10 x 57 cm mit Silikonpapier auslegen (Boden und lange Seiten).

Masse: Trockene Zutaten mischen. Restliche Zutaten begeben und mit einem groben Besen ca. 3 min bei mittlerer Geschwindigkeit aufschlagen.

Abfüllen: Je Form 1'500 g Masse abfüllen und leicht glatt streichen.

Backen: 185 °C, 50 - 55 min.

## Rezept-Service

Rezept Nr.: 37285

### Halbfabrikate Konditorei

## Pistazien-Mürbteig

Konditorei

<b>Gewicht</b>	<b>Rohmaterial / Halbfabrikat</b>		
1'000 g	TORTA 10	Pistor-Nr: 12785	
1'000 g	Zucker		
5 g	Speisesalz		
200 g	Pistazienpaste 90%	Pistor-Nr: 18030	
250 g	Vollei, flüssig		X
2'000 g	Weissmehl, Typ 400		
200 g	Pistazien grün, ohne Haut	gehackt	
<hr/>			
<b>4'655 g</b>	<b>Total Rohmaterialien</b>	Einlage	4655 g
0 g	0,0 % Back- und Gärverlust (%)	Stückzahl	1.0
<b>4'655 g</b>	<b>Total Rezeptgewicht</b>	Stückfertiggewicht	4655 g

Herstellung: Torta 10, Zucker und Salz mischen (nicht schaumig rühren), Pistazienpaste und Vollei langsam begeben. Anschliessend Mehl und gehackte Pistazien (nicht zu grob, sonst lässt sich der Teig schlecht ausrollen) begeben und zu einem Teig verarbeiten.

In Plastik einpacken und vor dem Weiterverarbeiten gut kühlen.

Lagerung: Teig kann 2-3- Wochen im Kühlschrank gelagert werden. Bei längerer Lagerung den Teig tiefkühlen.

## Rezept-Service

Rezept Nr.: 37287

### Torten und Stücksachen



## Pistazien-Cake (Cake-Konzept)

Konditorei

### Gewicht Rohmaterial / Halbfabrikat

1'250 g	Pistazien-Mürbteig	Rezept-Nr: 37285
2'350 g	PRONTO Cake	Pistor-Nr: 18604
1'270 g	Weissmehl, Typ 400	
45 g	AROMATIC Jilk	Pistor-Nr: 970
15 g	Speisesalz	
1'180 g	Sonnenblumenöl	
1'270 g	Wasser	
600 g	Pistazienpaste 90%	Pistor-Nr: 18030
210 g	Pistazien grün, ohne Haut	gehackt
100 g	AROMATIC Orangen-Paste	Pistor-Nr: 2179

<b>8'290 g</b>	<b>Total Rohmaterialien</b>	Einlage	1658 g
- 400 g	4,8 % Back- und Gärverlust (%)	Stückzahl	5.0
<b>7'890 g</b>	<b>Total Rezeptgewicht</b>	Stückfertiggewicht	1578 g

Vorbereitung:	Cakeformen à 10 x 57 cm mit Silikonpapier auslegen (Boden und lange Seiten).
Mürbteig:	Teig ausrollen auf 3 mm und 5 Deckel à 9 x 57 cm zuschneiden im Kühlschrank oder Tiefkühler anziehen lassen.
Masse:	Alle Zutaten, ausser die gehackten Pistazien, zusammen mit einen groben Besen ca. 3 min aufschlagen. Pistazien zum Schluss untermischen.
Litergewicht:	900 - 950 g
Abfüllen:	Je Form 1'400 g Masse abfüllen und leicht glatt streichen. Vorbereitete Mürbteigdeckel auflegen.
Backen:	185 °C, Zug offen, während 50 - 55 min.

## Rezept-Service

Rezept Nr.: 37288

### Torten und Stücksachen



## Kaffee-Kokos Cake (Cake-Konzept)

Konditorei

### Gewicht Rohmaterial / Halbfabrikat

	Kokosmasse	
250 g	PRONTO Cake	Pistor-Nr: 18604
90 g	Weissmehl, Typ 400	
6 g	AROMATIC Jilk	Pistor- Nr: 970
2 g	Speisesalz	
180 g	Wasser	
127 g	Sonnenblumenöl	
90 g	Kokosraspeln	leicht geröstet
	Kaffeemasse	
260 g	PRONTO Cake	Pistor-Nr: 18604
160 g	Weissmehl, Typ 400	
5 g	AROMATIC Jilk	Pistor-Nr: 970
2 g	Speisesalz	
135 g	Sonnenblumenöl	
180 g	Wasser	
12 g	Nescafe	

<b>1'499 g Total Rohmaterialien</b>	Einlage	1499 g
- 120 g 8,0 % Back- und Gärverlust (%)	Stückzahl	1.0
<b>1'379 g Total Rezeptgewicht</b>	Stückfertiggewicht	1379 g

Vorbereitung: Cakeformen à 10 x 57 cm mit Silikonpapier auslegen (Boden und lange Seiten).

Kokosmasse: Alle Zutaten mit einem groben Besen ca. 3 min bei mittlerer Geschwindigkeit aufschlagen.



- Litergewicht: 900 - 950 g
- Kaffeemassee: Ca. 1/4 des Wassers erhitzen und den Nescafe darin auflösen. Restliche Zutaten begeben und mit einem groben Besen ca. 3 min bei mittlerer Geschwindigkeit aufschlagen.
- Litergewicht: 900 - 950 g
- Abfüllen: Massen Abwechslungsweise in die Formen dressieren. In der Mitte der Formen anfangen mit der Kokosmasse und anschliessend mittig auf die Kokosmasse die Kaffeemassee dressieren. Dies abwechslungsweise wiederholen bis die ganze Masse aufgebraucht ist.
- Backen: 185 °C, Zug offen  
50 - 55 min.

## Rezept-Service

Rezept Nr.: 37292

### Torten und Stücksachen



## Tiroler-Cake (Cake-Konzept)

Konditorei

Gewicht	Rohmaterial / Halbfabrikat		
420 g	PRONTO Cake	Pistor-Nr: 18604	
160 g	Weissmehl, Typ 400		
130 g	Haselnüsse, gemahlen		
2 g	Speisesalz		
290 g	Wasser		
220 g	Sonnenblumenöl		
12 g	AROMATIC Vanille-Aroma	Pistor-Nr: 2181	
8 g	AROMATIC Jilk	Pistor-Nr: 970	
115 g	Haselnüsse, ganz	geröstete, grob gebrochen	
150 g	Chocolini dunkel, Tropfen 44%		
10 g	Chockex Premium Dark	Pistor-Nr: 21852	
<hr/>			
<b>1'517 g</b>	<b>Total Rohmaterialien</b>	Einlage	1517 g
- 120 g	8,0 % Back- und Gärverlust (%)	Stückzahl	10.0
<b>1'387 g</b>	<b>Total Rezeptgewicht</b>	Stückfertiggewicht	1396 g

Vorbereitung: Cakeformen à 10 x 57 cm mit Silikonpapier auslegen (Boden und lange Seiten).

Masse: Alle Zutaten, ausser Chocolini und die gebrochenen, gerösteten Haselnüsse, mit einem groben Besen ca. 3 min aufschlagen. Zum Schluss Haselnüsse und Chocolini kurz untermischen.

Litergewicht: 900 - 950 g

Abfüllen: Je Form 1'500 g abfüllen und leicht glatt streichen.

Backen: 185 °C, Zug offen  
50 - 55 min  
Cake abkühlen lassen

Fertigstellen: Mit den Chockex Premium Dark wild fillieren.

## Rezept-Service

Rezept Nr.: 37293

### Torten und Stücksachen



## Aprikosen-Rosmarin Cake (Cake-Konzept)

Konditorei

<b>Gewicht</b>	<b>Rohmaterial / Halbfabrikat</b>		
460 g	PRONTO Cake	Pistor-Nr: 18604	
280 g	Weissmehl, Typ 400		
2 g	Speisesalz		
8 g	AROMATIC Jilk	Pistor-Nr: 970	
310 g	Wasser		
240 g	Sonnenblumenöl		
7 g	Rosmarin, frisch	fein gehackt	
100 g	Aprikosen getrocknet	gewürfelt	
30 g	Superglaze neutral	Pistor-Nr: 18541	
<b>1'437 g Total Rohmaterialien</b>		Einlage	1437 g
-	127 g 9,0 % Back- und Gärverlust (%)	Stückzahl	1.0
<b>1'280 g Total Rezeptgewicht</b>		Stückfertiggewicht	1307 g

Vorbereitung: Cakeformen à 10 x 57 cm mit Silikonpapier auslegen (Boden und lange Seiten).

Masse: Alle Zutaten, ausser Aprikosen, mit einem groben Besen ca. 3 min aufschlagen. Zum Schluss die gewürfelten Aprikosen kurz untermischen.

Litergewicht: 900 - 950 g

Abfüllen: Je Form 1'400 g abfüllen und leicht glatt streichen.

Backen: 185 °C, Zug offen, während 50 - 55 min.  
Cake auskühlen lassen.

Fertigstellen: Mit Superglaze ansprühen / abglänzen.

## Rezept-Service

Rezept Nr.: 37295

### Torten und Stücksachen



# Blueberry-Marmor Cake (Cake-Konzept)

Konditorei

Gewicht	Rohmaterial / Halbfabrikat		
460 g	PRONTO Cake	Pistor-Nr: 18604	
210 g	Weissmehl, Typ 400		
2 g	Speisesalz		
8 g	AROMATIC Jilk	Pistor-Nr: 970	
9 g	AROMATIC Vanille-Aroma	Pistor-Nr: 2181	
312 g	Wasser		
230 g	Sonnenblumenöl		
34 g	Fécule		
34 g	Kakaopulver		
286 g	Les Fruits 60% Blueberry	Pistor-Nr: 18073	
16 g	GRAZIELLA C Deluxe	Pistor-Nr: 18582	
80 g	Butterstreusel	Rezept-Nr: 18141	
<hr/>			
<b>1'682 g</b>	<b>Total Rohmaterialien</b>	Einlage	1682 g
- 80 g	4,8 % Back- und Gärverlust (%)	Stückzahl	1.0
<b>1'602 g</b>	<b>Total Rezeptgewicht</b>	Stückfertiggewicht	1602 g

Vorbereitung: Cakeformen à 10 x 57 cm mit Silikonpapier auslegen (Boden und lange Seiten).

Füllung: Les Fruits 60% Blueberry und Graziella C Deluxe mischen. Kann auf Vorrat hergestellt und im Kühlschrank gelagert werden.

Masse: Alle Zutaten, ausser Fecule und Kakaopulver, zusammen mit einen groben Besen ca. 3 min aufschlagen. Masse halbieren, in eine Hälfte Fecule, bei der anderen Hälfte Kakaopulver untermischen.

Litergewicht: 900 - 950 g

Abfüllen: Je Form 650 g dunkel Masse eindressieren und 300 g Blueberry-Füllung mittig aufdressieren (Lochtülle, 3 Stränge). Mit jeweils 650 g helle Masse abschliessen und pro Cake 80 g Butterstreusel aufstreuen.

Backen: 185 °C, Zug offen  
50 - 55 min.

## Rezept-Service

Rezept Nr.: 37296

Torten und Stücksachen



# Schokoladen-Cake (Cake-Konzept)

Konditorei

**Gewicht Rohmaterial / Halbfabrikat**

420 g	PRONTO Cake	Pistor-Nr: 18604
230 g	Weissmehl, Typ 400	
2 g	Speisesalz	
8 g	AROMATIC Jilk	Pistor-Nr: 970
7 g	AROMATIC Vanille-Aroma	Pistor-Nr: 2181
330 g	Wasser	
220 g	Sonnenblumenöl	
40 g	Kakaopulver	
80 g	Couverture Vanille, 65 %	
77 g	Chocolini dunkel, Tropfen 44%	

<b>1'414 g Total Rohmaterialien</b>	Einlage	1414 g
- 146 g 10,3 % Back- und Gärverlust (%)	Stückzahl	1.0
<b>1'268 g Total Rezeptgewicht</b>	Stückfertiggewicht	1268 g

Vorbereitung:	Cakeformen à 10 x 57 cm mit Silikonpapier auslegen (Boden und lange Seiten).
Masse:	Alle Zutaten, inkl. der auf ca. 45 °C erwärmten Couverture zusammen mit einen groben Besen ca. 3 min aufschlagen. Chocolini zum Schluss kurz unterrühren.
Litergewicht:	900 - 950 g
Abfüllen:	Je Form 1'400 g Masse abfüllen und leicht glatt streichen.
Backen:	185 °C, Zug offen 50 - 55 min.

## Rezept-Service

Rezept Nr.: 37298

Torten und Stücksachen



## Gefüllter Schokoladen-Cake (Cake-Konzept)

Konditorei

Gewicht	Rohmaterial / Halbfabrikat		
420 g	PRONTO Cake	Pistor-Nr: 18604	
230 g	Weissmehl, Typ 400		
2 g	Speisesalz		
8 g	AROMATIC Jilk	Pistor-Nr: 970	
7 g	AROMATIC Vanille-Aroma	Pistor-Nr: 2181	
330 g	Wasser		
220 g	Sonnenblumenöl		
40 g	Kakaopulver		
80 g	Couverture Vanille, 65 %		
77 g	Chocolini dunkel, Tropfen 44%		
200 g	Joghurtfüllung, backstabil	Rezept-Nr: 37194	
200 g	Millionaires Caramel	Pistor-Nr: 38781	
<b>1'814 g</b>	<b>Total Rohmaterialien</b>	Einlage	1814 g
- 164 g	10,1 % Back- und Gärverlust (%)	Stückzahl	1.0
<b>1'451 g</b>	<b>Total Rezeptgewicht</b>	Stückfertiggewicht	1630 g

Vorbereitung: Cakeformen à 10 x 57 cm mit Silikonpapier auslegen (Boden und lange Seiten). Joghurtfüllung herstellen.

Masse: Alle Zutaten, inkl. der auf ca. 45 °C erwärmten Couverture, zusammen mit einen groben Besen ca. 3 min aufschlagen. Chocolini zum Schluss kurz unterrühren.

Litergewicht: 900 - 950 g



- Abfüllen: Je Form 750 g Masse abfüllen und leicht glatt streichen. Mittig die Joghurtfüllung eindressieren (Lochtülle, 1 Strang) und mit der restlichen Masse abdecken.
- Backen: 185 °C, Zug offen  
50 - 55 min.  
Cake auskühlen lassen
- Fertigstellen: Millionaires Caramel auf 60- 65 °C erwärmen und die Cakes mit einem Dressiersack glasieren (unregelmässig auf den Seiten leicht runterlaufen lassen).

## Rezept-Service

Rezept Nr.: 37453

### Torten und Stücksachen



## Marroni- Cake

Konditorei

**Gewicht      Rohmaterial / Halbfabrikat**

1'950 g	PRONTO Cake	Pistor-Nr: 18604
1'075 g	Weissmehl, Typ 400	
12 g	Speisesalz	
65 g	AROMATIC Jilk	Pistor- Nr: 970
1'160 g	Sonnenblumenöl	
1'300 g	Wasser	
1'750 g	Marronipüree, gebrauchsfertig	
15 g	Backpulver	
2'000 g	Marronipüree, gebrauchsfertig	

---

<b>9'327 g</b>	<b>Total Rohmaterialien</b>	Einlage	1865 g
- 839 g	9,0 % Back- und Gärverlust (%)	Stückzahl	5.0
<b>8'488 g</b>	<b>Total Rezeptgewicht</b>	Stückfertiggewicht	1698 g

Vorbereitung: Cakeformen à 10 x 57 cm mit Silikonpapier auslegen (Boden und lange Seiten).

Masse: Alle Zutaten mit einen groben Besen ca. 3 min aufschlagen.

Litergewicht: 900 - 950 g

Abfüllen: Je Form ca. 700 g Masse eindressieren. Mit dem Marronipüree 2 Stange aufdressieren und mit der restlichen Masse abdecken.

Backen: 185 °C, Zug offen, während 50 - 55 min.  
Cake auskühlen lassen.