



PRODUKT



RoyalCake 30

Extra saftig
und lange
frisch

Konzentrierte Basismischung für feinste
Rührkuchen

UNIFERM RoyalCake 30

Konzentrierte Basismischung für feinste Rührkuchen

Mit UNIFERM RoyalCake 30 gelingen saftige Rührkuchen in vielfältigsten Varianten. Es erfüllt alle Anforderungen an ein modernes und zeitgemäßes Rührkuchenprodukt. Eine sichere Massenherstellung mit überzeugender, extra saftiger Frischhaltung ist die Basis für eine Vielzahl an Rezeptmöglichkeiten. Feinste Ideen! Egal ob fruchtig, klassisch, cremig oder als Fingerfood – für jeden Geschmack gibt es die richtige Gebäckidee!

Anwendungsmenge: 30 %



- ✓ **Geringdosierte Anwendung** mit nur 30 % für eine optimale Massenkalkulation
- ✓ **Hohe Flexibilität** durch wahlweise Zugabe von Öl, Butter oder Margarine
- ✓ **Ansprechende Gebäckoptik** wird erreicht durch die hohe Tragfähigkeit von Auflagen
- ✓ **Mit Buttermilch** – für eine lange Frischhaltung

Grundrezept

ZUTATEN Rezept-Nr.: 9116

● Aus allen Zutaten im All-in-Verfahren eine glatte Masse herstellen.		
Teig:	Weizenmehl, Type 550	3,500 kg
	UNIFERM RoyalCake 30	3,000 kg
	Vollei	5,500 kg
	Speiseöl, ca.*	5,000 kg
	Zucker, fein	3,500 kg
	Wasser, ca. *	1,000 kg
GESAMT:		21,500 kg

* Anstelle von Speiseöl und Wasser können auch 6,000 kg Butter oder Margarine verwendet werden.

BACKTECHNIK

Rührzeit**:	ca. 3 bis 8 Min. (je nach Massengröße)
Rührgeschwindigkeit:	langsam (grober Besen)
Massentemperatur:	20 bis 22 °C
Einwaage:	betriebsüblich
Backzeit:	betriebsüblich, je nach Gebäck
Backtemperatur:	Etagenofen: ca. 170 bis 190 °C (= 65 bis 45 °C unter Brötchenbacktemperatur)
	Stikkenofen: 180 °C (= 55 °C unter Brötchenbacktemperatur) fallend auf 165 °C

** Rührzeit unterschiedlich je nach Massengröße und Rührsystem.

Wünschen Sie weitere Informationen? Wir beraten Sie gern!

UNIFERM GmbH & Co. KG | Brede 4 | 59368 Werne | Postfach 1661 | 59359 Werne
Telefon: +49 2389 7978-0 | Backservice: +49 2389 7978-444
info@uniferm.de | www.uniferm.de

