

Rezeptur für Mohnmasse im KORÜ-mat 30 / 60 / 140 Liter

1. **Anwendungsart für dieses Rezept: Kochen**
2. **Maschine einschalten und auf 130° C vorheizen**

Das Vorheizen der Koch- und Rührmaschine ist für einen zügigen Produktionsablauf sinnvoll, aber nicht zwingend erforderlich. Die Vorheizzeiten entnehmen Sie bitte der nachfolgenden Tabelle. Beachten Sie, daß es sich hierbei um die Temperatur des Wärmeträgeröls innerhalb der Kesselwandung handelt, und diese ca. 30° C über der gewünschten Temperatur der Masse liegen muß.

Vorwärm- und Aufheizzeiten			
Anwendungsart	Öltemperatur	Leerer Kessel	gefüllter Kessel
Abrösten	von 24°C auf 95°C	ca. 17 Minuten	ca. 45 Minuten
Kochen	von 24°C auf 130°C	ca. 21 Minuten	ca. 60 Minuten
wiederholtes Kochen	bei 130°C	-	ca. 35 Minuten
Alle Zeitangaben sind nur ca.- Angaben und gelten nicht für TK-Warenanteile z.b. Tiefkühlobst Kochzeiten sind stark vom Kochgut selbst abhängig			

3. **Crempulver und Milcpulver mit einem Teil der Flüssigkeit in einem geeigneten Gefäß anrühren und anschließend in den Maschinenkessel geben**
4. **Die restlichen Zutaten hinzufügen und Maschine auf Stufe 1 anlaufen lassen**

Zutaten	Rechenbasis	18 l Flüssigkeit	30 l Flüssigkeit	80 l Flüssigkeit
Wasser	1,000 l	18,000 l	30,000 l	80,000 l
Zucker (variabel)	0,100 kg	1,800 kg	3,000 kg	8,000 kg
Honig (variabel)	0,100 kg	1,800 kg	3,000 kg	8,000 kg
Milchpulver	0,100 kg	1,800 kg	3,000 kg	8,000 kg
Crempulver	0,090 kg	1,620 kg	2,700 kg	7,200 kg
gemahlener Mohn	0,200 kg	3,600 kg	6,000 kg	16,000 kg
Füllmenge	1,590 kg	28,620 kg	47,700 kg	127,200 kg

5. **Kurz vor dem Kochen kann die Heizung aus Energiespargründen bereits abgeschaltet werden, da das Thermo-Öl-System genügend nachheizt.**
6. **Lassen Sie das Rührwerk bis zur Entnahme unbedingt auf Stufe 1 weiter laufen!**

Nach der Entleerung bitte sofort kaltes Wasser einfüllen, um eine Ansetzen der Massereste zu verhindern. Mit einer Schwenkbürste kann der Kessel dann problemlos gereinigt werden.

Hinweis: Dieses Rezept erfüllt nur Normalanforderungen. Die Qualität und Geschmacksrichtung kann durch Ergänzungen, Reduzierungen oder Variationen erheblich verändert und verbessert werden.