

## Rezeptur für Kirschen/Stachelbeeren u.ä. 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
<b>Alle Zeitangaben sind nur ca.- Angaben und gelten nicht für TK-Warenanteile z.b. Tiefkühlobst Kochzeiten sind stark vom Kochgut selbst abhängig</b>			

3. **Crempulver mit Flüssigkeit in einem geeigneten Gefäß anrühren und dann mit den restlichen Früchten/Flüssigkeit/Zucker in den Maschinenkessel geben und Maschine auf Stufe 1 laufen lassen.**

Zutaten	Rechenbasis	15 kg Obst	30 kg Obst	80 kg Obst
Kirschen	1,000 kg	15,000 kg	30,000 kg	80,000 kg
Stachelbeeren u.ä.				
Saft/Flüssigkeit	0,500 kg	7,500 kg	15,000 kg	40,000 kg
Zucker (variabel)	0,100 kg	1,500 kg	3,000 kg	8,000 kg
Fruchtmasse	1,600 kg	24,000 kg	48,000 kg	128,000 kg
Crempulver (variabel)	0,075 kg	1,125 kg	2.250 kg	6,000 kg
Füllmenge	1,675 kg	25,125 kg	50,250 kg	134,000 kg

4. **Die Früchte auf Stufe 1 laufen lassen und zum Kochen bringen.**
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.