

Rezeptur für Grundcreme (Vanillepudding) 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 mit einem Teil der Milch in einem geeigneten Gefäß/Maschine anrühren und auflösen.**
4. **Die restlichen Zutaten in den Maschinenkessel geben und Maschine auf Stufe 1 anlaufen lassen.**
5. **Nun das zuvor angerührte Crempulver in den Maschinenkessel geben und Kochgut unter langsamer Geschwindigkeit (Stufe 1) zum Kochen bringen.**

Zutaten	Rechenbasis	18 Liter Flüssigkeit	40 Liter Flüssigkeit	100 Liter Flüssigkeit
Vollmilch	1,000 kg	18,000 kg	40,000 kg	100,000 kg
Zucker (variabel)	0,200 kg	3,600 kg	8,000 kg	20,000 kg
Eigelb	0,075 kg	1,350 kg	3,000 kg	7,500 kg
Crempulver	0,090 kg	1,620 kg	3,600 kg	9,000 kg
Salz	-- ? --	-- ? --	-- ? --	-- ? --
Füllmenge	1,365 kg	24,570 kg	54,600 kg	136,500 kg

6. **Kurz vor dem Kochen kann die Heizung aus Energiespargründen bereits abgeschaltet werden, da das Thermo-Öl-System genügend nachheizt.**
7. **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.