

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.

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
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 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 Stachelbeeren u.ä.	1,000 kg	15,000 kg	30,000 kg	80,000 kg
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.

Rezeptur für KOKOS-Makronen im KORÜ-mat 30 / 60 / 140 Liter

1. Anwendungsart für dieses Rezept: Abrösten
2. Maschine einschalten und auf 90° 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. Eiweiß, Zucker und Kokosraspeln in einem geeigneten Gefäß vermischen und anschließend in den Maschinenkessel geben.
4. Marzipanrohmasse und Zitronenschalen hinzugeben. Maschine auf Stufe 1 anlaufen lassen.

Zutaten	Rechenbasis	12 kg Zucker	25 kg Zucker	60 kg Zucker
Eiweiß	0,450 kg	5,400 kg	11,250 kg	27,000 kg
Zucker (variabel)	1,000 kg	12,000 kg	25,000 kg	60,000 kg
Kokosraspel	0,500 kg	6,000 kg	12,500 kg	30,000 kg
Marzipanrohmasse	0,050 kg	0,600 kg	1,250 kg	3,000 kg
Zitronenschale ger.	0,010 kg	0,120 kg	0,250 kg	0,600 kg
Füllmenge	2,010 kg	24,120 kg	50,250 kg	120,600 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.

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. Cremepulver 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
Cremepulver	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.

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

1. Anwendungsart für dieses Rezept: Abrösten

2. Maschine einschalten und auf 105° 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 105°C	ca. 19 Minuten	ca. 53 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. Eiweiß/Zucker und Sirup in einem geeigneten Gefäß anrühren und dann mit den restlichen Nüssen und Kuchenbröseln in den Maschinenkessel geben und Maschine auf Stufe 1 laufen lassen.

Zutaten	Rechenbasis	Füllmenge 23 kg	Füllmenge 54 kg	Füllmenge 126 kg
Eiweiß	0,500 kg	6,500 kg	15,000 kg	35,000 kg
Zucker (variabel)	0,600 kg	7,800 kg	18,000 kg	42,000 kg
Bonbonsirup	0,500 kg	0,650 kg	1,500 kg	3,500 kg
Nüsse gehobelt/gehackt	0,400 kg	5,200 kg	12,000 kg	28,000 kg
Kuchenbrösel	0,250 kg	3,250 kg	7,500 kg	17,500 kg
Füllmenge	1,800 kg	23,400 kg	54,000 kg	126,000 kg

4. Die Masse auf Stufe 1 laufen lassen und auf gewünschte Temperatur erhitzen.

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.