

# RührMix vegan



backaldrin®

# Ovocný koláč vegan

KO 5214

## Hmota

2,000 kg **RührMix vegan** (4243)

1,000 kg Voda\*

0,600 kg Olej

3,600 kg Hmota

\*množství vody upravíme podle druhu ovoce (1,000 – 1,200 kg)

## Gel

0,400 kg **Frutigel neutrální** (3990)

0,200 kg Voda

0,600 kg Gel

**Frutigel neutrální** (3990) s vodou přivedeme do varu a necháme vychladnout na cca 50 °C.

## Zpracování

Doba tření: 1 minutu při střední rychlosti

Navážka:

Hmota: 3,600 kg

Ovoce: 1,300 kg

Teplota pečení: 180 – 190 °C

Doba pečení: 40 – 50 minut  
(dle druhu ovoce a množství)

## Příprava

Suroviny třeme cca 1 minutu při střední rychlosti do hladka. Hmotu rovnoměrně rozprostřeme do naolejovaného plechu. Poklademe ovoce a pečeme při střední teplotě. Po vychladnutí nanese gel.



# Borůvkový koláč vegan

b

KO 5215

## Základní hmota

0,325 kg **RührMix vegan** (4243)  
0,195 kg Pšeničná mouka  
0,130 kg Moučkový cukr  
0,195 kg Margarín vegan  
0,845 kg Základní hmota

Doba míchání: 2 – 3 minuty při střední rychlosti, aby se vytvořila drobenka

Navážka: 0,800 kg  
Teplota pečení: 180 – 190 °C  
Doba pečení: 8 minut předpéct

## Hmota

1,500 kg **RührMix vegan** (4243)  
0,800 kg Voda  
0,450 kg Olej  
2,750 kg Hmota

Třeme 1 minutu při střední rychlosti do hladka.

## Plnicí krém

0,500 kg Voda  
0,200 kg **Cortina vegan** (4240)  
0,700 kg Plnicí krém

Přibližně 3 minuty šleháme.

## Zpracování

Navážka:  
Hmota: 2,700 kg  
Borůvky/maliny, mražené: 0,800 kg  
Plnicí krém: 0,700 kg  
Teplota pečení: 180 – 190 °C  
Doba pečení: 50 – 55 minut

## Gel

0,400 kg **Frutigel neutrální** (3990)  
0,200 kg Voda  
0,600 kg Gel

**Frutigel neutrální** (3990) s vodou přivedeme do varu a necháme vychladnout na cca 50 °C.

## Příprava

**Základní hmota:** suroviny mícháme 2 - 3 minuty a pečeme asi 8 minut.

**Borůvkové veganské řezy:** Suroviny třeme při střední rychlosti po dobu 1 minuty. Hmotu rozetřeme na předpečený základ. Borůvky rozprostřeme po povrchu. Namíchaný plnicí krém nanášíme bodově mezi ovoce pomocí 10 mm trubičky. Pečeme při otevřeném odtahu. Po vychladnutí naneseme gel.





# Jablečno ořechový koláč vegan

KO 5216

## Hmota

1,500 kg **RührMix vegan** (4243)  
0,500 kg **Lískoořechová náplň vegan** (4238)  
1,000 kg Voda (20 °C)  
0,600 kg Olej  
0,005 kg Skořice  
0,005 kg **Zitrobella** (1495)  
3,610 kg Hmota

Třeme 1 minutu při střední rychlosti do hladka.

## Jablečná náplň vegan (základní recept)

1,250 kg **Apfel fix&fertig** (1447)\*  
4,250 kg Voda (cca), horká (45 – 50 °C)  
0,010 kg Skořice  
0,010 kg **Zitrobella** (1495)  
0,500 kg **Lískoořechová náplň vegan** (4238)  
6,020 kg Jablečná náplň vegan

\*Namočíme na 1 hodinu do vody a poté zpracujeme.

## Plnicí krém vegan

1,000 kg Voda (cca), studená (20 °C)  
0,450 kg **Cortina vegan** (4240)  
1,450 kg Plnicí krém vegan

Všechny suroviny šleháme 3 minuty na nejvyšší stupeň.

## Drobenka vegan

0,400 kg Pšeničná mouka  
0,200 kg Moučkový cukr  
0,200 kg Margarín vegan  
0,003 kg Skořice  
0,803 kg Drobenka vegan

Zpracováváme 2 – 3 minuty při střední rychlosti, vypracujeme drobenku.

## Zpracování

Navážka:

Hmota: 3,610 kg  
Jablečná náplň vegan: 1,600 kg  
Plnicí krém vegan: 1,400 kg  
Drobenka vegan: 0,800 kg  
Teplota pečení: 180 – 190 °C  
Doba pečení: 60 – 70 minut

Při použití **Apfel fix&fertig** (1447) za studena (teplota vody cca 25°C) se doba stání prodlužuje na 12 – 15 hodin.



# *Jablečno ořechový koláč* **vegan**

b

## **Příprava**

Suroviny třeme cca 1 minutu do hladka. Hmotu rovnoměrně rozprostřeme do naolejovaného plechu, poté střídavě 15 mm velkou trubičkou dávkujeme připravenou veganskou jablečnou náplň a veganský plnicí krém. Povrch rovnoměrně posypeme připravenou veganskou drobenkou (cca 0,800 kg na plech) a pečeme při 180 - 190 °C při otevřeném odtahu.





# Švestkový koláč vegan

KO 5217

## Hmota

1,500 kg **RührMix vegan** (4243)  
 0,500 kg **Ořechová náplň vegan** (4237)  
 1,000 kg Voda  
 0,550 kg Olej  
 0,005 kg Skořice  
 3,555 kg Hmota

Třeme 1 minutu při střední rychlosti do hladka.

## Ořechová drobenka vegan

0,300 kg Pšeničná mouka  
 0,100 kg Lískové ořechy strouhané  
 0,200 kg Cukr  
 0,200 kg Margarín vegan  
 0,003 kg Skořice  
 0,803 kg Ořechová drobenka vegan

Zpracováváme 1 – 3 minuty při střední rychlosti, vypracujeme drobenku.

## Zpracování

Navážka:  
 Hmota: 3,555 kg  
 Vypeckované švestky: 1,500 – 1,700 kg  
 resp. mražené švestky: 2,000 kg  
 Ořechová drobenka veganka: 0,800 kg  
 Teplota pečení: 180 – 190 °C  
 Doba pečení: 50 – 60 minut

## Příprava

Suroviny třeme při střední rychlosti do hladka a poté rovnoměrně rozprostřeme do namazaného plechu. Povrch obložíme vypeckovanými švestkami (nebo mraženými) a posypeme cca 0,800 kg veganské ořechové drobenky. Pečeme při střední teplotě a otevřeném odtahu.



# Makový koláč vegan

**b**

KO 5218

## Základní hmota

0,500 kg **RührMix vegan** (4243)  
0,300 kg Pšeničná mouka  
0,200 kg Moučkový cukr  
0,300 kg Margarín vegan  
1,300 kg Základní hmota

Ze surovin uhněteme základní hmotu.

Navážka:

Základní hmota : 1,000 kg (předpečeme)

Teplota pečení: 180 – 190 °C

Doba pečení: 10 – 12 minut

## Jablečné plátky

0,250 kg **Floriani® Apfelspalten** (1443)  
1,000 kg Voda (horká)  
1,250 kg Jablečné plátky

Namočíme alespoň na 30 minut.

### Tip

Dochutíme  
rozinkami  
namočenými v  
rumu.

## Maková hmota

0,650 kg **RührMix vegan** (4243)  
1,150 kg Voda  
0,500 kg Olej  
0,250 kg Rozinky  
0,250 kg Vlašské ořechy, sekané  
1,900 kg **Maková náplň vegan** (4239)  
0,010 kg **Zitrobella** (1495)  
0,005 kg **Aroma rum** (1360)  
0,800 kg Jablečné plátky\* (namočené a vyždímané)  
5,515 kg Maková hmota

\*Přidáme na konci hnětení.

## Zpracování

Doba tření: 1 minutu při střední rychlosti

Navážka:

Maková hmota: 5,500 kg

Jablečné plátky (dekorace): 0,400 kg

Základní hmota: 0,300 kg

Teplota pečení: 180 – 190 °C

Odtah: otevřený

Doba pečení: 50 – 55 minut

## Příprava

Základní hmotu předpečeme na 180 – 190 °C.

Připravenou makovou hmotu nalijeme na vychladlý základ koláče. Zbývající plátky jablek (0,400 kg) rozprostřeme na povrch. Nakonec navrch rozprostřeme zbývající základ (0,300 kg) a pečeme při střední teplotě při otevřeném odtahu.



# Dunajská vlna vegan

KO 5219

## Základní hmota

2,000 kg **RührMix vegan** (4243)  
1,000 kg Voda  
0,600 kg Olej  
3,600 kg Základní hmota

Třeme 1 minutu při střední rychlosti do hladka.

## Čokoládová hmota

0,060 kg Voda (horká)  
0,030 kg Kakao  
0,030 kg Moučkový cukr  
0,900 kg Základní hmota  
1,020 kg Čokoládová hmota

Suroviny krátce promícháme.

## Zpracování

Navážka:

Základní hmota:	2,500	kg
Čokoládová hmota:	1,020	kg
Víšně, vypeckované:	0,900	kg
Teplota pečení:	180 – 190	°C
Odtah:	otevřený	
Doba pečení:	50 – 55	minut

## Krém vegan

0,900 kg Voda  
0,400 kg **Cortina vegan** (4240)  
0,600 kg Smetana ke šlehání vegan  
0,010 kg **Aroma vanilka** (1365)  
1,910 kg Krém vegan

Suroviny šleháme 3 – 4 minuty.

## Glazúra

0,400 kg Smetana ke šlehání vegan  
0,600 kg **GlasureChips Classic** (3001)  
1,000 kg Glazúra

Smetanu ke šlehání zahřejeme a rozpustíme v ní **GlasureChips Classic** (3001).





# Dunajská vlna vegan

b

## Příprava

**Koláč:** Všechny suroviny pro základ mícháme při střední rychlosti 1 minutu do hladka. 0,900 kg rozmíchané základní směsi smícháme se zbylými surovinami čokoládové směsi. Základní směs rovnoměrně rozetřeme do namazaného plechu a čokoládovou směs rozprostřeme podélně na proužky pomocí drezírovacího sáčku (10 mm trubička). Navrch dáme vypeckované višně a pečeme při otevřeném odtahu.

**Dunajská vlna vegan:** Vychladlý koláč potřeme veganským krémem a vychladíme. Nakonec naneseeme polevu a zakončíme vlnkovým vzorem.



# Borůvkové řezy vegan

KO 5220

## Hmota

2,000 kg **RührMix vegan** (4243)  
1,100 kg Voda  
0,600 kg Olej  
3,700 kg Hmota

## Zpracování

Doba tření: 1 minuta  
Navážka: 2 x 1,500 kg  
Teplota pečení: 180 – 190 °C  
Odtah: otevřený  
Doba pečení: 15 – 20 minut

## Borůvkový krém

0,900 kg Smetana ke šlehání vegan  
0,750 kg Voda  
0,600 kg Borůvkové pyré  
0,600 kg **Cortina vegan** (4240)  
0,010 kg Citrónová šťáva  
2,860 kg Borůvkový krém

Šleháme 3 minuty.

## Borůvková poleva

0,400 kg **Frutigel neutrální** (3990)  
0,200 kg Voda  
0,100 kg Borůvkové pyré  
0,700 kg Borůvková poleva

**Frutigel neutrální** (3990) s vodou a borůvkovým pyré promícháme, přivedeme do varu a necháme vychladnout na cca 50 °C.

## Příprava

**Základ:** Suroviny třeme při střední rychlosti do hladka. 2 plechy (60 x 40 cm) vyložíme pečicím papírem, do každé nalijeme 1 500 kg hmoty a rovnoměrně rozetřeme. Pečeme na 180 – 190 °C 15 – 20 minut.

**Borůvkové řezy vegan:** Upečený základ vložíme do plechu dnem vzhůru a potřeme 0,150 kg borůvkové marmelády. Navrch rovnoměrně rozetřeme 1 800 kg borůvkového krému. Přikryjeme druhou vrstvou a nanese dalších 0,150 kg borůvkové marmelády a 0,900 kg borůvkového krému. Vychladíme. Nakonec nanese Borůvkovou polevu.





# Kokosovo marakujové řezy vegan

KO 5221

## Hmota

1,500 kg **RührMix vegan** (4243)  
1,000 kg Voda  
0,500 kg Olej  
0,125 kg Čokoládové pecičky vegan  
0,125 kg Kokosové vločky  
0,050 kg Kakao  
0,005 kg **Aroma rum** (1360)  
3,305 kg Hmota

## Zpracování

Doba tření: 1 minuta  
Navážka: Hmota: 3,300 kg  
Teplota pečení: 180 – 190 °C  
Odtah: otevřený  
Doba pečení: 30 – 35 minut

## Marakujový krém

0,400 kg Smetana ke šlehání, vegan  
0,200 kg Marakujové pyré  
0,100 kg Mangové pyré  
0,300 kg **Cortina vegan** (4240)  
0,450 kg Voda  
1,450 kg Marakujový krém  
Šleháme 3 minuty.

## Kokosový krém

0,500 kg Voda  
0,400 kg Kokosové mléko  
0,300 kg **Cortina vegan** (4240)  
0,500 kg Smetana ke šlehání vegan  
1,700 kg Kokosový krém

Šleháme 3 minuty.

## Příprava

**Základ:** Všechny suroviny třeme při střední rychlosti do hladka. Hmotu rovnoměrně rozprostřeme do namazaného plechu. Pečeme při otevřeném odtahu.

**Kokosovo marakujové řezy vegan:** Na vychladlý základ střídavě aplikujeme připravený marakujový a kokosový krém pomocí dírkové/hvězdicové trubičky (12 mm). Vychladíme.



**N**áš veganský sortiment se stále rozšiřuje. Pestré, rozmanité koláče mohou být každodenní pochoutkou. A ani speciální diety nemusí být překážkou.

Z tohto důvodu jsme v backaldrinu vyvinuli veganskou směs **RührMix vegan**. Bez ohledu na to, zda pečete svůj oblíbený klasický dort nebo experimentujete s novými chutěmi, s **RührMix vegan** můžete během chvilky vytvořit širokou škálu veganských koláčů a formovaných dortů.

Nechte své zákazníky vychutnat si veganský dort!

*RührMix*  
**vegan**

## Informace o produktu



### **RührMix vegan**

Směs na výrobu veganských koláčů.

**Číslo výrobku:** 4243

**Balení:** 15 kg papírový pytel

**Výhody produktu:**

- Pro bezpečnou výrobu veganských koláčů.
- Jednoduché použití: stačí přidat vodu a olej.
- Snadné zpracování, dobrá roztíratelnost hmoty.
- Velmi dobrý objem a dobré nosnost.
- Příjemný pocit v ústech - nadýchaná střída, jemné rovnoměrné póry.
- Atraktivní, žlutá barva.
- Jemná, zaoblená chuť: Možnost chuťových variací.
- Šťavnaté koláče s dobrou čerstvostí.

Informace o pekařských výrobcích v souladu s Nařízením Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011 v platném znění, jsou k dispozici na vyžádání u Vašeho obchodního zástupce nebo e-mailem na [info@backaldrin.com](mailto:info@backaldrin.com).

**backaldrin**<sup>®</sup>