

Karottenkuchen vegan

mit Karamell-Schlagsahne und
Karottenstückchen



Veganer Karottenkuchen

Konzept

- schnelle und einfache Zubereitung
- auf Basis von NovaTaste Compounds mit breiten Anwendungsmöglichkeiten, z.B. heller/dunkler (mit Kakao) Rührteig als klassischer Rührkuchen, Muffins, Pancakes, und vieles mehr
- 292350* Cake Mix vegan (für die Teigmasse)
- 266153 Sweet & Salty – Karamell & Ursalz Sauce (für die Schlagsahne)

* Produkt nicht auf Lager; Mindestabnahmemenge beachten



Innovation: Vegane Kuchen

Vor allem jüngere Verbrauchergruppen werden angesprochen



Vegane/Pflanzenbasierte
Kuchen werden gewünscht

28 %

der 16- bis 24-jährigen
Deutschen stimmen zu, dass es
mehr Kuchen, Kuchenriegel oder
süße Backwaren geben sollte,
die vegan/pflanzenbasiert sind.

Innovation mit Geschmack

Karottenkuchen vegan



Karottenkuchen vegan

mit Karamell-Schlagsahne

Konzept

Veganer Karottenkuchen:
Cake Mix vegan

Karamell-Schlagsahne:

Sweet & Salty – Karamell &
Ursalz Sauce und
Schlagsahne

Karottenstückchen (gewürzt)

Dekoration:

Sweet & Salty – Karamell &
Ursalz Sauce



Veganer Karottenkuchen

Rezeptur

MATERIAL

26,77 kg	Cake Mix Vegan	292350 *
0,05 kg	Vanille-Mix, gemahlen	243027
0,14 kg	Kardamomsaat, gemahlen	249767
0,14 kg	Zimt, gemahlen	249799
13,80 kg	Natives Oliven-Öl Extra	250645
4,60 kg	Mandel-Öl Plus Orange	261910
23,00 kg	Trinkwasser	
8,50 kg	Mandeln, gerieben	
23,00 kg	Karotten, fein gerieben	

ZUTATEN

Trennfett 108959

VERARBEITUNG

Herstellung mit dem Rührgerät

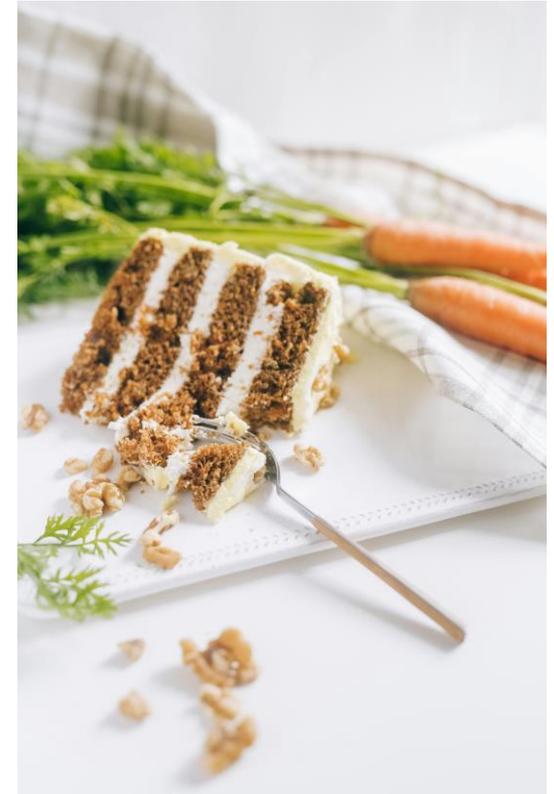
1. Alle Zutaten (bis auf die fein geriebenen Karotten) für ca. 3 Minuten bei mittlerer Geschwindigkeit im Rührgerät mischen, bis ein homogener und geschmeidiger Teig entsteht
2. Zuletzt die geriebenen Karotten zugeben und einarbeiten
3. Den fertigen Teig (ca. 2,0 kg) auf mit Backpapier und Trennfett vorbereitete GN-Bleche 1/1 geben

Herstellung im Kutter

1. Die geschälten Karotten mit der 5-mm-Scheibe wofeln
2. Trinkwasser im Kutter vorlegen und bei langsamer Geschwindigkeit Rührkuchen Basis, Vanille-Mix, Kardamomsaat, Zimt und die geriebenen Mandeln einmischen
3. Natives Oliven-Öl und Mandel-Öl Plus Orange zugeben und bei langsamer Geschwindigkeit gut einmischen, bis eine homogene Masse entsteht
4. Zuletzt die Karotten zugeben und auf die gewünschte Größe (ca. 2-3 mm) einkuttern
5. Den fertigen Teig (ca. 2,0 kg) auf mit Backpapier und Trennfett vorbereitete GN-Bleche 1/1 geben

ZUBEREITUNG

1. Ca. 35 Minuten bei 160°C Heißluft backen
2. Bei ungleichmäßiger Färbung die Bleche im Ofen evtl. umschichten
3. Nach dem Backen bis zur weiteren Verwendung auf einem Rost auskühlen lassen



* Produkt nicht auf Lager; Mindestabnahmemenge beachten

Cake Mix Vegan

Einfach und gelingsicher

Produktdetails:

Produktbeschreibung: Präparat zur Herstellung von veganen Produkten

Produktvorteile:

- All-in-Compound für einfache & gelingsichere Zubereitung
- ohne Zugabe von Zusatzstoff Geschmacksverstärker
- halal zertifizierbar
- vegan

Deklarationsvorschlag: Weizenmehl, Zucker, Kichererbsenmehl, Stärke, alpha-Cyclodextrin, Säureregulator: E500, E450, natürliches Aroma, Speisesalz, färbender Pflanzenextrakt (Saflor)

Dosierung: 27 % (je nach Rezeptur des Kuchens kann die Dosierung variieren)

Art. Nr.: 292350*

* Produkt nicht auf Lager; Mindestabnahmemenge beachten



Weitere Produkte aus dem Gastronomie-Sortiment

Produktdetails

Sweet Sauce Salty Caramel

- süßlich cremig nach Karamell mit dezenter Ursalznote
- zum Verfeinern von Eisbechern, Sorbets, Parfaits, Mousse, Torten, Kuchen, Pancakes, Palatschinken und vielen weiteren Dessertkreationen

Art. Nr.: 266153



Vanille-Mix

- Vanilleschoten gemahlen 65 %, extrahierte Vanille gemahlen 25 %, Vanillesaat 10 %
- ideal für süße und pikante Speisen

Art. Nr.: 243027



Mandel-Öl Plus Orange

- dezent nach Mandelkernen mit fruchtiger Orangennote
- ideal für Wildgerichte, Geflügel, Kalbfleisch, Salate und die süße Küche

Art. Nr.: 261910



NovaTaste Inside

Cake Mix Vegan

Basiscompound mit Funktion

Einsatzbereiche

“One for all”- Basiscompound

Trend Vegan

Neuer Kundenkreis – junge Verbraucher

Clean Label

So wenig E-Nrn. wie möglich, ohne Zusatz künstlicher Aromen

Nährwerte

Auf Wunsch mit Proteinanreicherung



A large, stylized green outline of a leaf or plant shape, composed of several curved lines, framing the central text.

**Wir gestalten die
Welt des guten
Geschmacks**



NovaTaste