

GRUNDREZEPTUREN



HELLE RÜHRMASSE

Zutaten	Gewicht	Herstellung
Vegan Cake & Muffin	1'000 g	Alle Zutaten mit einem Flachrührer oder groben Besen bei mittlerer Geschwindigkeit glattrühren. Rührzeit: 5-7 Minuten Nach Belieben weiterverarbeiten
Speiseöl	350 g	
Wasser	400 g	
Gesamt	1'750 g	Backtemperatur 200 °C, Backzeit abhängig von der Grösse

HELLES BISKUIT

Zutaten	Gewicht	Herstellung
Vegan Cake & Muffin	1'000 g	Alle Zutaten mit einem Flachrührer oder groben Besen bei mittlerer Geschwindigkeit glattrühren. Rührzeit: 3 Minuten Ring 16 cm: Einwaage ca. 300 g; Backtemperatur 200 °C, ca. 30 Minuten Ring 20 cm: Einwaage ca. 600 g; Backtemperatur 200 °C, ca. 35 Minuten Blech 60/40: Einwaage ca. 1500-2000 g; Backtemperatur 200 °C, ca. 30 Minuten
Backpulver	10 g	
Speiseöl	350 g	
Wasser	450 g	
Gesamt	1'810 g	

DUNKLES BISKUIT

Zutaten	Gewicht	Herstellung
Vegan Cake & Muffin	1'000 g	Alle Zutaten mit einem Flachrührer oder groben Besen bei mittlerer Geschwindigkeit glattrühren. Rührzeit: 3 Minuten Ring 16 cm: Einwaage ca. 300 g; Backtemperatur 200 °C, ca. 30 Minuten Ring 20 cm: Einwaage ca. 600 g; Backtemperatur 200 °C, ca. 35 Minuten Blech 60/40: Einwaage ca. 1500-2000 g; Backtemperatur 200 °C, ca. 30 Minuten
Kakaopulver	50 g	
Backpulver	10 g	
Wasser	500 g	
Speiseöl	350 g	
Gesamt	1'910 g	

MÜRBETEIG & STREUSEL

Zutaten	Gewicht	Herstellung
PLT Cremona	600 g	Zucker, Salz und PLT Cremona zusammen leicht schaumig rühren.
Zucker	300 g	
Salz	2 g	Mehl, Stärke und das Wasser kurz daruntermischen. Den Mürbeteig vor der Weiterverarbeitung mind. 6 Stunden kühlstellen.
Weizenmehl Typ 400	800 g	
Stärke	100 g	
Wasser	100 g	Streusel:
Gesamt	1'892 g	Für Streusel den Teig anschliessend durch ein grobes Sieb drücken und kühl stellen. Die Streusel können im TK aufbewahrt und nach Belieben verwendet werden.



PREISELBEER-MUFFINS

Rezept für 25 Muffins

Zutaten	Gewicht	Herstellung
Masse		Alle Zutaten mit einem Flachrührer oder groben Besen bei mittlerer Geschwindigkeit glattrühren.
Vegan Cake & Muffin	1'500 g	
Speiseöl	525 g	
Wasser	600 g	
Zum Untermischen		Rührzeit: ca. 5 Minuten
Preiselbeeren, tiefgekühlt	375 g	Die TK-Preiselbeeren unter die Rührmasse ziehen und je Muffinkapsel ca. 120 g einfüllen.
Dekor		Backtemperatur: 200 °C
Haselnüsse, fein gehackt	75 g	
Gesamt	3'075 g	Backzeit 45 Minuten

WEITERE VARIANTEN

Anstelle von Preiselbeeren können auch andere Beeren, Schokolade, Nüsse, Mohn und andere Produkte verwendet werden.

CHOCO-COOKIES

Zutaten	Gewicht	Herstellung
Vegan Cake & Muffin	1'000 g	Aus allen Zutaten einen Mürbeteig herstellen. Dunkle Schokolade (Stückchen) zum Schluss darunter mischen.
Weizenmehl Typ 400	500 g	
PLT Verda Patisseriemargarine	750 g	Aus dem Mürbeteig eine Rolle von ca. 5 cm Ø herstellen und anschliessend mind. 2 Stunden kühl stellen. Nach dem Durchkühlen in ca. 1,5 cm dicke Scheiben (ca. 50 g) schneiden, auf vorbereiteten Bleche legen und backen.
Zucker	450 g	
Wasser	200 g	
Dunkle Schokoladestücke (vegan)	500 g	Backtemperatur: 190 °C (50 °C unter der Temp. für Brötchen)
Gesamt	3'400 g	Backzeit: ca. 12 Minuten

WEITERE VARIANTEN

Aus dem Teig können weitere Varianten hergestellt werden. Dazu 1000 g Teig (ohne Schokolade) mit folgenden Zutaten mischen:

Zimt-Cookies:

100 g Meister Vari Flakes Zimt unterkneten.

Aprikosen-Cookies:

200 g getrocknete, gehackte Aprikosen untermischen.

Superfood-Cookies:

150 g Cranberries unterkneten und je Cookie ca. 4 g Sonnenblumenkerne vor dem Backen aufstreuen.

Pekannuss-Cookies:

Je Cookie ca. 8 g Pekannussbruch vor dem Backen aufstreuen.



REGENBOGENTORTE

Rezept für 2 Torten à 16 cm

Zutaten	Gewicht	Herstellung
Böden		Alle Zutaten mit einem Flachrührer oder groben Besen bei mittlerer Geschwindigkeit glattrühren. Rührzeit: ca. 5 Minuten
Vegan Cake & Muffin	1'400 g	
Speiseöl	490 g	Jeweils 400 g Masse mit ein paar Tropfen Lebensmittelfarbe einfärben
Wasser	520 g	
Zitronensaft	40 g	
6 Lebensmittelfarben in Regenbogenfarben		Jeweils 200 g in 16er Ringe abfüllen und glattstreichen.
Füllcrème		Backtemperatur: 190 °C
PLT Verda Patisserie	460 g	Backzeit 20 Minuten
Puderzucker	460 g	Füllen
Vanillezucker	10 g	Für die Füllcrème alle Zutaten mit einem groben Besen während ca. 10 Minuten schaumig rühren.
Gesamt	3'380 g	Jeweils etwas Füllcrème zwischen die Böden streichen und die Torte damit einstreichen. Nach Belieben mit bunten Streuseln dekorieren.



BROWNIE-FESTIVAL

Rezept für 1 Blech 24 x 44 cm

Zutaten	Gewicht	Herstellung
Vegan Cake & Muffin	750 g	Schokolade auflösen und mit den restlichen Zutaten mit einem Flachrührer oder groben Besen bei mittlerer Geschwindigkeit glattrühren. Rührzeit: ca. 5 Minuten
Speiseöl	300 g	
Wasser	270 g	Der Grundmasse nach Belieben weitere Zutaten begeben.
Couverture Vanille (vegan)	450 g	Die Masse in eine Kapsel von 24 x 44 cm füllen und glattstreichen.
Gesamt	1'770 g	Backtemperatur: 200 °C; Backzeit: ca. 15 Minuten



WEITERE VARIANTEN

Aus der Brownie-Grundmasse können diverse Varianten hergestellt werden:

Der Klassische: Baumnuss-Brownie

250 g Baumnussbruch untermischen.

Der Rustikale: Kürbiskern-Brownie

150 g Kürbiskerne rösten und grob hacken. Ausgekühlt unter die Grundmasse mischen.

Der Süss-Saure: Himbeer-Brownie

Ca. 500 g TK-Himbeeren regelmässig auf die glattgestrichene Masse verteilen.
Brownie mit Himbeeren etwa 10-15 Minuten länger backen.

MOCCA-TORTE

Rezept für 5 Torten à 16 cm



Zutaten	Gewicht	Herstellung
5 Vegan Biskuit hell	1'500 g	5 helle Biskuits vorbereiten.
Füllung		Biskuits jeweils einmal halbieren.
PLT Verda Patisserie	500 g	Füllung
Pati Whip vegan	1'000 g	PLT Verda Patisserie und Vanillezucker mit einem groben Besen während ca. 10
Vanillezucker	50 g	Minuten schaumig rühren. Pati Whip
Mocca-Tränke		vegan steif schlagen und unter die PLT
Amaretto	100 g	Verda Patisserie-Mischung rühren.
Espresso	225 g	Fertigstellen
Dekor		Den ersten Boden mit der Mocca-Tränke
Schokoladenspäne (dunkel)	100 g	tränken.
Kakaopulver	10 g	Die Füllung aufstreichen und mit dem
Gesamt	3'460 g	zweiten Boden decken und auch diesen
		tränken.
		Mit der Füllung Tupfen aufdressieren
		(z. B. Lochtülle 10).
		Den Rand mit Schokoladenspänen ein-
		streuen und die Torte mit Kakaopulver
		leicht stauben.



SCHOGGI-MOUSSE

Rezept für ca. 30 Stück à ca. 85 g

Zutaten	Gewicht	Herstellung
Vegan Biskuit dunkel	300 g	30 Stück Patisserie-Becher bereitstellen
Zucker-Sirup	100 g	30 Biskuit-Bödeli auf die Grösse der Be-
Grand Marnier	50 g	cher ausstechen.
Schokoladen Mousse		Zucker-Sirup und Grand-Marnier mitei-
Pati Whip vegan	1'000 g	einander verrühren.
Couverture Vanille	500 g	Schokoladen Mousse
Wasser	500 g	Couverture auflösen, mit heissem Was-
Couverture, grob ge-	150 g	ser verrühren und einen kurzen Moment
hackt		erkalten lassen. Die aufgeschlagene Pati
Gesamt	2'600 g	Whip vegan daruntermischen und zum
		Schluss die Couverture-Stückchen da-
		runterziehen.
		Patisserie-Becher 1/4 mit Mousse befü-
		llen, das Biskuit leicht andrücken und mit
		Grand Marnier tränken.
		Nachher mit Schokoladen Mousse
		auffüllen und beliebig ausgarnieren.
		Tipp: Bei schmalen Bechern einen zwei-
		ten Biskuit Boden verwenden.

STREUSELKUCHEN

Rezept für ein Blech 53 x 22 cm

Zutaten	Gewicht	Herstellung
Vorbereiten		
Mürbeteig/Streusel	400 g	Mürbeteig 3,5 mm dick ausrollen und mit Aprikosenmarmelade bestreichen.
Aprikosenmarmelade	150 g	
Masse		
Vegan Cake & Muffin	625 g	Für die Masse alle Zutaten mit einem Flachrührer oder groben Besen bei mittlerer Geschwindigkeit 5-7 Minuten glattrühren.
Wasser	250 g	
Speiseöl	210 g	
Zum Bestreuen		
Johannisbeeren	800 g	Die Masse auf dem Mürbeteigboden glattstreichen. Die Johannisbeeren auf der Oberfläche gleichmässig verteilen. Zum Schluss die Streusel gleichmässig über die Beeren streuen.
Mürbeteig/Streusel	350 g	
Gesamt	2'785 g	

Bei ca. 190 °C mit geöffnetem Zug backen.
 Backzeit: ca. 50 Minuten
 Kerntemperatur: 96 °C
 Nach Belieben mit Puderschnee stauben.

WEITERE VARIANTEN

Statt Johannisbeeren können beliebige andere Früchte verwendet werden.



BANANA-CAKE WALNUSS & FEIGEN

Rezept für 4 Cakes à ca. 700 g

Zutaten	Gewicht	Herstellung
Vorbereiten		
Haferflocken	300 g	Die Haferflocken mit dem Wasser vermischen und ca. 15 Minuten quellen lassen.
Wasser	500 g	
Masse		
Vegan Cake & Muffin	1'000 g	Haferflockenmischung und alle anderen Zutaten bei mittlerer Geschwindigkeit verrühren. Rührzeit: 5 - 7 Minuten. Den Baumnußkernen-Bruch und die grob zerkleinerten Feigen unter die Rührmasse ziehen.
Backpulver	5 g	
Speiseöl	500 g	
Bananenpüree	350 g	
Baumnußkerne, Bruch	175 g	
Zum Untermischen		
Feigen getrocknet, gehackt	175 g	Je Holzbackform 750 g Masse einfüllen. Die Masse nach dem Einfüllen etwas glattstreichen und bei 180 °C ca. 80 Minuten backen.
Dekor		
Marguerite Miroir Neutre	100 g	Nach dem Backen die Cakes mit Marguerite Miroir Neutre abglänzen und mit Baumnußhälften dekorieren.
Baumnußhälften	50 g	
Gesamt	3'155 g	



APFELSCHNITTEN

Rezept für ein Blech 53 x 22 cm

Zutaten	Gewicht
Mürbeteig (vegan)	250 g
Vegan Biskuit hell (53 x 22 cm)	1'400 g
Füllung	
Aprikosenmarmelade	100 g
Margo Apfelfüllung	1'000 g
Dekor	
Pati Whip vegan	400 g
Gesamt	3'150 g

Herstellung

Mürbeteigboden (3 mm) vorbereiten und backen.
Biskuit vorbereiten und halbieren.

Füllen:

Den erkalteten Mürbeteigboden mit Aprikosenmarmelade bestreichen. Ein Biskuit darauflegen.

Die Margo Apfelfüllung auf dem Biskuit regelmässig verteilen und mit dem 2. Biskuit decken. Die Schnitte in die gewünschte Grösse zuschneiden.

Pati Whip vegan steif schlagen und damit die Schnitten ausgarnieren, beispielsweise Tupfen aufdressieren (z. B. Lochtülle 10).

Nach Belieben mit Kakaopulver stauben oder ausgarnieren.



WEITERE IDEEN

SCHWARZWÄLDER-DESSERT



SCHOKOLADEN-SCHNITTE