

ChefLine Crazy Cupcakes



Passion for Pastry



Unifine Food & Bake Ingredients ist einer der führenden europäischen Produktspezialisten für die Entwicklung, die Produktion und den Vertrieb von Food Ingredients für Feine Backwaren, Food Service, Eiscreme und Industrie.

Unifine steht für hochwertige Produkte in Verbindung mit innovativen, modernen Konzeptideen. Unser Gespür für Produktrends und Verbraucherbedürfnisse prägt eine Kompetenz, die unsere starke Wettbewerbsposition ausmacht.

Unifine verfügt international über eigene Produktionsstätten, eigene Vertriebsorganisationen und ausgewählte Marktpartner. Dies ist der Garant dafür, dass Marktrends und deren internationale Strömungen zeitnah erkannt werden und in die Entwicklung neuer, innovativer Produktkonzepte einfließen.

Unifine ist ein zuverlässiger, flexibler und kompetenter Partner. Zu unseren Leistungen gehören neben herausragenden, hochwertigen Produkten selbstverständlich auch innovative Konzepte, Rezept- und anwendungstechnischer Service, lebensmittelrechtliche Beratung, Qualitätsmanagement sowie Schulungen und Seminare.

Für direkten Kontakt und fachlichen Rat steht Ihnen unser Kompetenzteam gerne zur Verfügung.

Senden Sie eine Email an info@unifine.de oder rufen Sie uns an, zum Ortstarif unter (0180) 11 11 223. Wir freuen uns auf Ihre Anregungen und Fragen! Auf unserer Website finden Sie zudem immer wieder neue Rezeptvorschläge.

Vorbeischaun lohnt sich immer:
www.unifine.de/chefline

Unifine Food & Bake Ingredients



Grundrezepturen S. 4 - 5



Old MacDonald's Farm S. 6 - 7



Let's have a party S. 8 - 9



Be my Valentine S. 10 - 11



Flower Power S. 12 - 13



Gelato delight S. 14 - 15





Grundrezepturen

Cupcakes hell

1.000 g SUCREA® ChefLine Rührkuchen-Mix 211001
500 g Speiseöl
500 g Wasser
10 g SUCREA® ChefLine Aroma Zitrone 201900

2.010 g Gesamt

Alle Zutaten im 1. Gang ca. 3 Minuten verrühren.

Einwaage: 40 g
Backtemperatur: 180 °C
Backzeit: ca. 20 Minuten

Cupcakes dunkel

920 g SUCREA® ChefLine Rührkuchen-Mix 211001
500 g Speiseöl
500 g Wasser
10 g SUCREA® ChefLine Aroma Rum 201700
80 g Kakao
75 g Schokoraspel

2.085 g Gesamt

Alle Zutaten im 1. Gang ca. 3 Minuten verrühren. Zum Schluss die Schokospäne unterheben.

Einwaage: 40 g
Backtemperatur: 180 °C
Backzeit: ca. 20 Minuten

Buttercreme

1.000 g Butter
1.000 g Wasser
200 g Zucker
350 g SUCREA® ChefLine Dessert- und Füllcreme 203255

2.550 g Gesamt

ChefLine Dessert- und Füllcreme mit Zucker und Wasser verrühren und quellen lassen. Weiche Butter dazugeben und 5 Minuten aufschlagen.





Old MacDonald's Farm

Old MacDonald had a farm, E-I-E-I-O, And on his farm he had a cow, E-I-E-I-O, With a "moo-moo" here and a "moo-moo" there, Here a "moo" there a "moo", Everywhere a "moo"! Old MacDonald had a farm, E-I-E-I-O. - Wer kennt es nicht - das englische Kinderlied über MacDonald's farm und seine Tiere. Nun neu interpretiert als knuddelige Cupcakes mit einem knuffigen Schweinchenrüssel und einem niedlichen Kuhgesicht. E-I-E-I-O!

Herstellung

Die Cupcakes dünn mit Buttercreme bestreichen. Etwas Zuckermasse zart rosa und pink einfärben. Weiße und pinke Zuckermasse auf 3 mm ausrollen und mit einem runden Ausstecher (8 cm) austechen.



Auf den Cupcake legen und glattstreichen.

Für die Schweinchen

Ca. 10 g pinke Zuckermasse zu einer Kugel rollen und mit einem Hörnchen plattdrücken.



Mit etwas Wasser auf dem Cupcake befestigen. 2 Löcher für die Nase eindrücken.



Ca. 5 g rosa Zuckermasse zu einem Kegel formen, plattdrücken und die Spitze umknicken. Die Ohren mit etwas Wasser befestigen.



Zum Schluss mit SUCREA® Garnierbraun 203089 Augen aufspritzen.



Für die Kühe

15 g der zart rosafarbenen Zuckermasse zu einer Kugel rollen und mit einem Hörnchen plattdrücken. Mit etwas Wasser auf dem Cupcake befestigen. Mund und Nasenlöcher eindrücken.



Ca. 3 g weiße Zuckermasse zu einem Kegel formen und plattdrücken. Die Ohren mit etwas Wasser befestigen.



Etwas Zuckermasse braun färben, auf 2 mm ausrollen, Flecken ausschneiden, die Ränder glätten und mit etwas Wasser befestigen. Zum Schluss mit SUCREA® Garnierbraun 203089 Augen aufspritzen.





Let's have a party

Freitag Abend raus aus dem Haus und auf ins Leben ... Let's have a party!

Lustiges Feiern – Tanzen - Musik hören – und Cupcakes essen?

Klar, ab sofort offizieller Begleiter an Freitagabenden

Der Let's have a party - Cupcake!

Und an alle Stubenhocker – den kann man auch an seinem Geburtstag mit seinen Freunden vor dem Fernseher essen.

Viele freuen sich auch schon auf Fasching. An Fasching auf dem Faschingsumzug – mal einen Cupcake naschen. ... oder einfach überall dort, wo es was zu Feiern gibt.

Herstellung

Cupcakes mit Buttercreme einstreichen.

Marzipan rot, gelb, grün, blau und rosa einfärben und jeweils auf 2 mm ausrollen. Punkte und andere Formen ausstechen und auf die Cupcakes setzen.



Gelben und grünen Marzipan durch ein Sieb drücken.



Kleine Marzipan-Büschel auf die Cupcakes setzen.



Zum Schluss mit Eiweißspritzglasur den Rand mit kleinen Tupfen garnieren (siehe großes Bild).





Be my Valentine

Der Valentinstag (am 14. Februar) gilt in einigen Ländern als Tag der Liebenden. Mit dem Cupcake ‚Be my Valentin‘ haben sie nun die Möglichkeit, Ihrer Geliebten oder Ihrem Geliebtem eine süsse Freude zu bereiten. Der Name des Tages wird heute zumeist auf die Legende des Bischofs Valentin von Terni zurückgeführt, doch heutzutage denkt man an diesem Tag eher an seine Geliebte/ihrer Geliebten.... Und versüßt die Zeit mit ihr/ihm ... mit diesem Cupcake. Mutti wird sich sicherlich auch am Muttertag freuen, wenn Sie diese süße Überraschung geschenkt bekommt.

Herstellung

Fondant pink einfärben und auf ca. 38°C bringen.
Die Cupcakes bis zum Rand in Fondant tunken und anziehen lassen.

Weißer Zuckermasse auf 2,5 mm ausrollen, große Herzen ausstechen und auf die Cupcakes legen.
Etwas Marzipan rot einfärben, auf 2,5 mm ausrollen und halb auf das weiße Herz auflegen.



Mit Garnierbraun eine weiße Zuckerperle auf dem roten Herz befestigen.





Flower Power

Hippies, Blumen ... Rockmusik - dafür stand und steht die Hippie-Generation.

Flower Power als Lebenseinstellung ... oder einfach nur die Kraft der Blumen?

Sei es drum ... diese frech bunten Cupcakes lassen sowohl die Herzen der Hippies (oder derer die es mal waren) als auch der Blumenfreunde höher schlagen ... Lasst Blumen sprechen!

Herstellung

Etwas Buttercreme grün einfärben und die Cupcakes damit bestreichen.

Marzipan rot, gelb und blau (oder eine andere beliebige Farbe) einfärben.

Auf 2 mm ausrollen und kleine Blüten ausstechen.



Die Blüten in beliebiger Reihenfolge auf die Cupcakes setzen.



Zum Schluss mit Eiweißspritzglasur weiße Punkte in die Mitte der Blüten setzen (siehe großes Bild).





Gelato delight

Eis ... nein, ein leckerer Cupcake im neuen Gewand. Eine süße Verführung – in den darf man reinbeißen ... soll man sogar, um das Delight zu erfahren ... also viel Spaß bei Cupcakes in anderem Gewand ... eben ‚Gelato delight‘

Herstellung

Die Cupcakes dünn mit Buttercreme bestreichen.

Weißer Zuckermasse auf 3 mm ausrollen und mit einem runden Ausstecher (8 cm) ausstechen. Auf den Cupcake legen und glattstreichen.

Mit SUCREA® Garnierbraun 203089 die Konturen der Schokoladensoße aufspritzen.



SUCREA® Fettglasur Drops dunkel 210063 auflösen und mit einer Spritztüte auf die Cupcakes bringen. Anziehen lassen.



Mit einer kleinen Sterntülle eine Buttercremerosette aufbringen und eine Dekorkirsche (SUCREA® Belegkirschen rot 209612) aufsetzen. Zum Schluss eine kleine Eiswaffel einstecken (siehe großes Bild).





Unifine Food & Bake Ingredients GmbH
Riedstraße 6
D - 64295 Darmstadt
Tel. +49 6151 3522-90
Fax +49 6151 3522-9339
info@unifine.de
www.unifine.de/chefline

Besuchen Sie uns im Internet unter
www.unifine.de/chefline

Dort haben wir für Sie Anwendungsvideos zu den verschiedenen Unifine Produkten vorbereitet.

Cupcake Backförmchen
www.der-kleine-backladen.de



are brands of

