

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 Markttrends 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



Süßer Trend: Cupcakes

Cupcakes - sind das nicht Muffins? Keineswegs! Cupcakes sind vielmehr cremegekrönte feine Törtchen.

In Amerika sind diese kleinen Leckereien schon seit langer Zeit sehr beliebt. Die erste Erwähnung geht auf ein Rezept aus dem Jahre 1828 zurück. Den Namen Cupcake erhielten die kleinen Törtchen übrigens über ihre traditionelle Backweise. Damals gab es noch keine Backformen in entsprechender Größe. So kam es, dass einfach Teetassen als Form verwendet wurden.

Cupcakes sind vor allem deshalb so beliebt, weil es sie in unzähligen Varianten gibt. Bei der Herstellung und Gestaltung sind keine Grenzen gesetzt.

Unifine Food & Bake Ingredients hat in dieser Broschüre einige Rezept- und Dekorationsideen in den Themen 'Klassisch' und 'Modern' für Sie zusammengestellt. Lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf und gestalten Sie Ihre ganz individuellen Cupcakes.

Grundrezepturen S. 4 - 5



Cupcakes klassisch S. 6 - 7



Cupcakes modern S. 8 - 9



Dekorationsideen S. 10 - 11





Grundrezepturen



	Rührkuchenmasse hell	Rührkuchenmasse Schoko	Rührkuchenmasse Nuss
SUCREA® ChefLine Rührkuchen-Mix 211001	1.000 g	920 g	1.000 g
Speiseöl	500 g	500 g	500 g
Wasser	500 g	500 g	500 g
SUCREA® ChefLine Aroma Zitrone 201900	10 g		
SUCREA® ChefLine Aroma Rum 201700		10 g	10 g
Kakao		80 g	
Schokoraspel		75 g	
Haselnussgrieß, geröstet			200 g
Gesamt	2.010 g	2.085 g	2.210 g
	Alle Zutaten im 1. Gang ca. 3 Minuten verrühren.	Alle Zutaten im 1. Gang ca. 3 Minuten verrühren. Zum Schluss kurz die Schokospäne unterheben.	Alle Zutaten im 1. Gang ca. 3 Minuten verrühren.
Einfüllmenge	60 g	60 g	60 g
Backtemperatur	180 °C Etagenofen	180 °C Etagenofen	180 °C Etagenofen
Backzeit	ca. 23 Minuten	ca. 23 Minuten	ca. 23 Minuten





Cupcakes klassisch

Cupcakes klassisch ⁷



	Erdbeer - Cupcakes	Karamel - Cupcakes	Zitronen - Cupcakes
Rührkuchenmasse	Hell	Schoko	Hell
Creme	Erdbeer-Sahnecreme	Karamel-Buttercreme	Zitronen-Frischkäsecreme
Dekoration	Halbe Erdbeere; Pistazien	SUCREA® Sahne-Karamelstücke	Limettenscheiben, geviertelt

Erdbeer-Sahnecreme (für 30 Stück)

- 100 g SUCREA® ChefLine Bavaroise Fond Erdbeere 203031
 - 80 g Wasser
 - 400 g Sahne, geschlagen
-
- 580 g Gesamt

Fond mit Wasser verrühren. Die Sahne nach und nach unterheben.

Karamel-Buttercreme (für 30 Stück)

- 375 g Wasser
 - 165 g SUCREA® ChefLine Dessertsauce Karamel 203092
 - 150 g SUCREA® ChefLine Dessert- und Füllcreme 203255
 - 525 g Butter, weich
 - 1 Prise Salz
-
- 1.215 g Gesamt

Alle Zutaten (außer der Butter) zusammen ca. 1 Minute verrühren. Anschließend mit der weichen Butter im 2. Gang zu einer softigen Creme aufschlagen.

Zitronen-Frischkäsecreme (für 30 Stück)

- 130 g SUCREA® ChefLine Dessert- und Füllcreme 203255
 - 120 g Zucker
 - 90 g Zitronensaft
 - 240 g Wasser
 - 440 g Frischkäse Doppelrahmstufe (ca. 70% Fett)
-
- 1.215 g Gesamt

Alle Zutaten ca. 3 Minuten im 3. Gang zu einer softigen Creme aufschlagen.





Cupcakes modern



	Schokoladen - Cupcakes	Maracuja - Cupcakes	Himbeer - Cupcakes
Rührkuchenmasse	Schoko	Nuss	Nuss
Creme	Schoko-Frischkäsecreme	Maracuja-Sahnecreme	Himbeer-Buttercreme
Dekoration	Kirsche, geviertelt; Heidelbeere; Schokoladendekor	Physalis, halbiert; Schokoladendekor	Himbeeren; Pistazien; Schokoladendekor

Schoko-Frischkäsecreme (für 30 Stück)

- 125 g SUCREA® ChefLine Dessert- und Füllcreme 203255
- 155 g SUCREA® ChefLine Dessertsauce Schoko 203096
- 310 g Wasser
- 415 g Frischkäse Doppelrahstufe (ca. 70% Fett)

1.005 g Gesamt

Alle Zutaten ca. 3 Minuten im 3. Gang zu einer softigen Creme aufschlagen.

Tipp: Anstelle der Dessertsauce können Sie auch 105 g FRUIBEL® San Felipe Bitter Kuvertüre 801436 verwenden.

Maracuja-Sahnecreme (für 30 Stück)

- 100 g SUCREA® ChefLine Bavaroise Fond Maracuja 202507
- 80 g Wasser
- 400 g Sahne, geschlagen

580 g Gesamt

Fond mit Wasser verrühren. Die Sahne nach und nach unterheben.

Himbeer-Buttercreme (für 30 Stück)

- 425 g Wasser
- n.B.* SUCREA® Compound Himbeere 202020
- 170 g SUCREA® ChefLine Dessert- und Füllcreme 203255
- 40 g Zucker
- 595 g Butter, weich

1.230 g Gesamt

Alle Zutaten (außer der Butter) zusammen ca. 1 Minute verrühren. Anschließend mit der weichen Butter im 2. Gang zu einer softigen Creme aufschlagen.

Tipp: Für eine noch frischere Creme können Sie auch das Wasser mit pürierten TK-Himbeeren ersetzen. Der Zuckeranteil muss dann auf 85 g erhöht werden. Eine Zugabe von Compound erfolgt je nach Geschmack.

*Die Menge des Compounds kann nach Belieben variiert werden.





Dekorationsideen

Cupcakes können auf unzählige Art und Weise dekoriert werden. Der Fantasie sind dabei keine Grenzen gesetzt.

Aus Schokolade entstehen moderne und hochwertige Dekorationen.

SUCREA® Chefline Schokoladendekorationen:

Locken Dunkel 276259
 Locken Duo 276257
 Locken Milch 276256
 Locken Weiß 276260
 Locken Groß Duo 276263
 Mini Fächer 276125
 Puccini 276065
 Röllchen Groß Duo 276127
 Röllchen Klein Duo 276206
 Blizzard 276079
 Cigarillos Dunkel/Weiß 276261
 Cigarillos Retro Milch 276201
 Cigarillos Retro Weiß 276262
 Decorettes Exklusiv 276258
 Domino 276283
 Diabolo Dreieck 276293
 Diabolo Viereck 276255
 Diabolo Rechteck 276305
 Tornado 276361

Mit Streudekoren sind Cupcakes einfach und mit wenig Zeitaufwand dekoriert.

Sie können aus Zucker, Schokolade, Nüssen etc. bestehen.

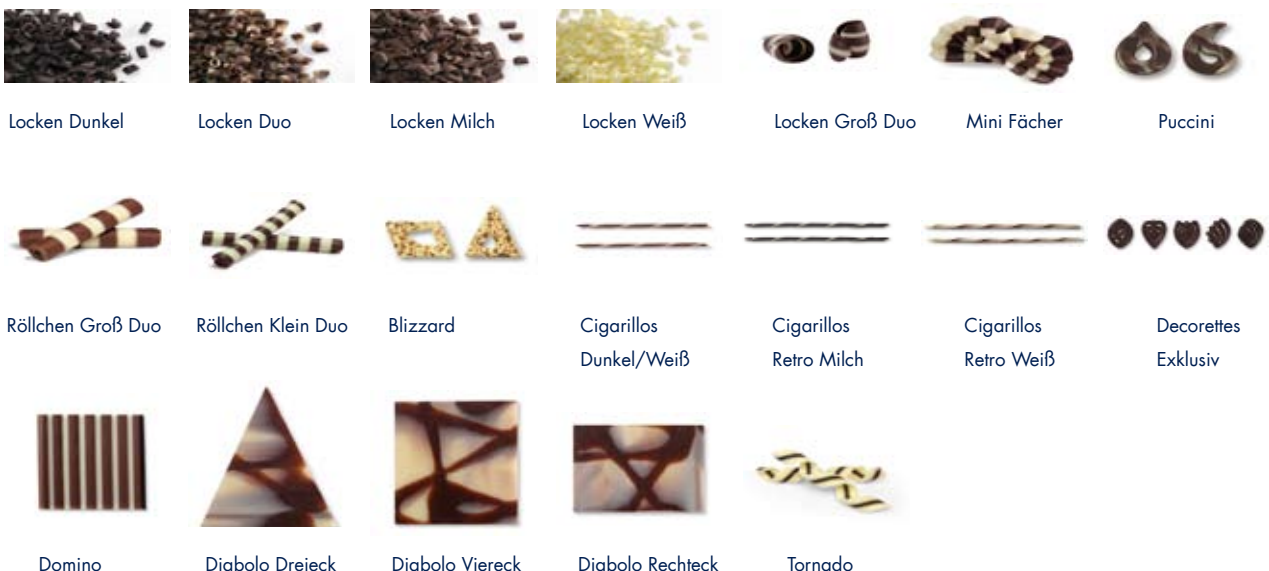
Beispiele aus dem Unifine Sortiment:

SUCREA® Haselnusskrokantstreusel 210066
 SUCREA® Haselnusskrokantstreusel Deluxe 210012
 SUCREA® Haselnüsse geröstet, gehackt, karamelisiert 210014
 SUCREA® Sahne-Karamelstücke 210011
 SUCREA® Walnüsse grob gehackt, karamelisiert 210017
 SUCREA® Miniborke Schokodekor 203223

FrISCHE Früchte:

Eine ebenfalls einfache, aber sehr effektive Dekoration erhalten Sie mit der Verwendung frischer Früchte, wie zB.:

- Erdbeeren
- Kirschen
- Himbeeren
- Heidelbeeren
- uvm.
- Johannisbeeren
- Zitronen/Limetten
- Physalis
- Kiwis





Kontakt

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



sind Markennamen von

