

Schmandkuchen mit Mandarinen



Grundkrem

7,000 kg	Milch	0,525 kg	<ul style="list-style-type: none"> - Ca. 70% der Milch, Sahne und den Zucker zum Kochen bringen (ohne dabei umzurühren). - Die restlichen 30% der Milch mit dem Krempulver verrühren und unter die kochende Flüssigkeit geben. - kurz aufkochen lassen, vom Herd nehmen und anschließend kurz abkühlen lassen - gegebenenfalls umfüllen
4,000 kg	Sahne	0,300 kg	
2,200 kg	Zucker	0,165 kg	
1,100 kg	Krempulver	0,083 kg	
14,300 kg	Grundkrem	1,073 kg	

Schmandmasse

14,300 kg	Grundkrem	1,073 kg	<ul style="list-style-type: none"> - Grundkrem und Schmand glatt rühren - Mandarinen vorsichtig unterheben
10,000 kg	Schmand	0,750 kg	
6,400 kg	Mandarinen	0,480 kg	
30,700 kg	Schmandmasse	2,303 kg	<ul style="list-style-type: none"> - Verarbeitungsrezeptur für einen runden Kuchen 28cm im Durchmesser

Verarbeitung

- Einen gebackenen Mürbeteigboden passgenau in eine Kuchenform legen
- Schmandmasse gleichmäßig einfüllen
- Ca. 60 Minuten bei 200°C backen