

KESSKO

Fixfertig für **Sand- und Rührmassen**

Für jeden Einsatzbereich die passende Masse.
Wir bieten Ihnen neben unseren Klassikern auch moderne,
softe Rührmassen mit oder ohne Eizugabe an.



Rührmassen

Übersicht der Grundrezepturen

| | Sandmassen | | Rührmassen | | |
|----------------------|------------------------------------|---------------------------------------|------------------------------------|--------------------------------------|-----------------------------------------------|
| | Sandy (10236 VpE: 25 kg) | Mandy (10262 VpE: 25 kg) | Extra (10259 VpE: 25 kg) | Spezial (10261 VpE: 25 kg) | Soft (10258 VpE: 25 kg) |
| Produkt | 1.000 g | 1.000 g | 1.000 g | 1.000 g | 1.000 g |
| Vollei | 450 g | 500 g | - | 540 g | - |
| Butter/Margarine/Öl | 450 g | 500 g | 400 g | 500 g | 400 g |
| Wasser | 100 g | 50 g | 500 g | - | 400 g |
| Gesamt | 2.000 g | 2.050 g | 1.900 g | 2.040 g | 1.800 g |
| Empfehlung | Butter oder Margarine | | Öl | | |
| Eigenschaften | ohne Eipulver im Produkt | ohne Eipulver im Produkt, mit Mandeln | mit Eipulver im Produkt | ohne Eipulver im Produkt | ohne Eipulver im Produkt, vollständig Ei-frei |
| Rührzeit | ca. 3-5 min | ca. 3-5 min | ca. 3-5 min | ca. 3-5 min | ca. 6-8 min |
| Geschwindigkeit | betriebsüblich | betriebsüblich | betriebsüblich | betriebsüblich | schnell |
| Backzeit | betriebsüblich | betriebsüblich | betriebsüblich | betriebsüblich | betriebsüblich |
| Backtemperatur | betriebsüblich | betriebsüblich | betriebsüblich | betriebsüblich | betriebsüblich |
| Einwaage 60x20 Blech | ca. 1.400 g | ca. 1.400 g | ca. 1.450 g | ca. 1.350 g | ca. 1.800 g |

