

Ingwer-Cake

Törtchen aus Sandmasse mit kandierten Früchten



Foto: Eichler

Herstellungszeit für
100 Stück ca. 40 Min.;
Materialeinsatz
ca. 0,75 Euro/Stück

Zutaten 100 Stück

Masse

2,000 kg	Butter, weich
2,000 kg	Farinzucker
1,000 kg	Marzipanrohmasse
0,005 kg	Salz
0,030 kg	Zitronenaroma
2,500 kg	Vollei
3,000 kg	Weizenmehl Type 405
4,000 kg	Ingwer, kandiert, grob gehackt
1,000 kg	Orangeat, grob gehackt
1,000 kg	Zitronat, grob gehackt

Glasur

1,000 kg	Aprikosenkonfitüre
0,500 kg	Fondant

Tipps zu Herstellung und Verkauf von Ingwer-Cake

Herstellung

Vorbereitung:

Aluringe (Ø 8 cm, 5 bis 6 cm hoch) in Gebäckkapseln setzen und auf ein Backblech stellen.

Herstellung der Masse:

1. Butter mit Farinzucker, Marzipanrohmasse (mit etwas Ei glattrühren), dem Salz und Zitronenaroma schaumig rühren.

2. Die Eier nach und nach unterrühren. Die Masse muss dabei homogen bleiben.

3. Das gesiebte Weizenmehl im langsamen Maschinengang unterrühren.

4. Ingwer, Orangeat und Zitronat kurz unterarbeiten.

Aufarbeitung:

Die Masse mit Spritzbeutel ohne Tülle in die Ringe füllen. Je Ring zirka 150 Gramm Masse.

Backen:

Backtemperatur: 170 °C

Backzeit: 40 bis 45 Minuten

Bei zu starker Bräunung der Oberfläche nach 25 Minuten abdecken.

Fertigstellung:

Auskühlen lassen, aus den Ringen schneiden, aprikotieren und dann glasieren.

Herstellungstipps

Masse:

Eier und Butter sollen Raumtemperatur haben. Nicht aus dem Kühlschrank verarbeiten.

Ingwer von guter Qualität verarbeiten. Nicht strohig.

Sollte sich bei der Eierzugabe die schaumige Butter separieren, etwas Weizenmehl zusetzen.

Durch Zugabe von Backpulver wird der Cake lockerer. Für diese Rezeptur: 30 Gramm Backpulver mit dem Weizenmehl versieben.

Backtemperatur nicht überschreiten.

Lagerung:

Die fertigen Cake können ohne Glasur in verschlossenen Behältern bis zu einer Woche gelagert oder gefrostet werden.

Verkaufshinweis

Ein saftiger Früchtekuchen mit Butter und Marzipan.

Fakten

Gebäckgruppe:

Gebackener Kuchen

Zusatzstoffe:

Keine

Zutaten:

Ingwer, Weizenmehl, Ei, Butter, Farinzucker, Marzipanrohmasse, Orangeat, Zitronat, Aroma, Salz

Zutaten mit

ausgewiesenen Allergenen:

Weizenmehl, Milcherzeugnis, Eierzeugnis

Geschmack:

würziger Ingwergeschmack

Haltbarkeit:

bis zu einer Woche

Der Bäcker



Ekkehard Eichler

Unser Autor ist Konditormeister und erwarb in vier Jahrzehnten vielfältige, fachliche

Erfahrungen in nationalen und internationalen Betrieben. Als Chefkonditor und Leiter der Anwendungsberatung für bedeutende Zulieferunternehmen entwickelte er Hunderte von Rezepturen sowie praktisches Zubehör für Backstuben.

Kalkulation

Rohstoffe	Rezeptgewicht / kg	€/ kg	Kosten in €	Meine Zahlen	
Masse					
Butter, weich	2,000	3,10	6,20	_____	_____
Farinzucker	2,000	1,65	3,30	_____	_____
Marzipanrohmasse	1,000	8,60	8,60	_____	_____
Salz	0,005	0,33	0,01	_____	_____
Zitronenaroma	0,030	18,50	0,56	_____	_____
Vollei	2,500	2,80	7,00	_____	_____
Weizenmehl Type 405	3,000	0,36	1,08	_____	_____
Ingwer, kandiert, grob gehackt	4,000	9,60	38,40	_____	_____
Orangeat, grob gehackt	1,000	2,75	2,75	_____	_____
Zitronat, grob gehackt	1,000	2,75	2,75	_____	_____
Glasur					
Aprikosenkonfitüre	1,000	2,50	2,50	_____	_____
Fondant	0,500	1,80	0,90	_____	_____
Rohstoffaufwand			74,05	_____	_____

Zeitbedarf für 100 Stück 40 Minuten – Minutenkostensatz 1,00€

Produktionskosten = 40 Min. x 1,00 €

Produktionsstückkosten	100 %	40,00	_____	_____
Kommissionierung	6 %	2,40	_____	_____
Auslieferung	14 %	5,60	_____	_____
Verwaltung und Gewinn	20 %	8,00	_____	_____
Bäckereiabgabepreis	100 %	56,00	_____	_____
Verkauf	75 %	42,00	_____	_____
Rohstoffaufwand		74,05	_____	_____
Nettoaufwand I	100 %	172,05	_____	_____
Retouren	10 %	6,88	_____	_____
Nettoaufwand II	100 %	178,93	_____	_____
Umsatzsteuer	7 %	12,52	_____	_____
Kalkulierter Ladenpreis für 100 Ingwer Cakes		191,45	_____	_____
Ladenverkaufspreis für 1 Ingwer Cake		1,92	_____	_____

