



Rund um  
**Jilk**

# Grundrezepte

| Grundrezepte           | Biskuit-Boden<br>26iger Ring,<br>5 cm hoch,<br>ca. 5 Stück                                                                                                                                                                                                                                                                 | Wiener-Boden<br>26iger Ring,<br>5 cm hoch,<br>ca. 5 Stück                                                                                 | Nuss-Boden<br>26iger Ring,<br>5 cm hoch,<br>ca. 5 Stück                                             | Kakao-Boden<br>26iger Ring,<br>5 cm hoch,<br>ca. 5 Stück                                                                    | Kapsel<br>60 x 40iger<br>Blech,<br>5 cm hoch,<br>ca. 1 Stück | Roulade,<br>hell<br>60 x 40<br>cm,<br>ca. 5 Stück | Roulade, dunkel<br>60 x 40 cm,<br>ca. 5 Stück                                                                               |
|------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Vollei                 | 800 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 800 g                                                                                                                                     | 1000 g                                                                                              | 850 g                                                                                                                       | 1100 g                                                       | 1050 g                                            |                                                                                                                             |
| Wasser                 | 300 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 300 g                                                                                                                                     | 250 g                                                                                               | 300 g                                                                                                                       | 250 g                                                        | 400 g                                             |                                                                                                                             |
| Zucker                 | 700 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 700 g                                                                                                                                     | 800 g                                                                                               | 700 g                                                                                                                       | 850 g                                                        | 600 g                                             |                                                                                                                             |
| Jilk                   | 75 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 75 g                                                                                                                                      | 100 g                                                                                               | 75 g                                                                                                                        | 85 g                                                         | 100 g                                             |                                                                                                                             |
| Weizenmehl Type 550    | 650 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 650 g                                                                                                                                     | 750 g                                                                                               | 650 g                                                                                                                       | 750 g                                                        | 900 g                                             |                                                                                                                             |
| Weizenstärke           | 300 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 300 g                                                                                                                                     | -                                                                                                   | 300 g                                                                                                                       | 400 g                                                        | -                                                 |                                                                                                                             |
| Lindener Backpulver    | 20 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 20 g                                                                                                                                      | 25 g                                                                                                | 20 g                                                                                                                        | 20 g                                                         | 15 g                                              |                                                                                                                             |
| Salz                   | 10 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 10 g                                                                                                                                      | -                                                                                                   | 10 g                                                                                                                        | -                                                            | 10 g                                              |                                                                                                                             |
| Combani                | -                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 20 g                                                                                                                                      | 15 g                                                                                                | -                                                                                                                           | -                                                            | -                                                 |                                                                                                                             |
| Gesamtmenge            | 2855 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 2875 g                                                                                                                                    | 2940 g                                                                                              | 2905 g                                                                                                                      | 3455 g                                                       | 3075 g                                            |                                                                                                                             |
| Herstellung            | Alle Zutaten im All-in-Verfahren im schnellen Maschinengang mit feiner Rute ca. 3 bis 5 Minuten aufschlagen.<br><br>Tipp für Kakaoböden: Bei Ansätzen, aus denen helle und Kakaoböden hergestellt werden sollen, empfehlen wir den Kakao zuerst mit Wasser glattzurühren und zum Schluss unter die Masse laufen zu lassen. |                                                                                                                                           |                                                                                                     |                                                                                                                             |                                                              |                                                   |                                                                                                                             |
| Zugaben                | -                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 250 g Butter (flüssig; max. 40 °C) auf obige Rezeptur<br>Wichtig: Die flüssige, temperierte Butter zum Schluss langsam unterlaufen lassen | 425 g Nussgrieß auf obige Rezeptur<br>Wichtig: Den Nussgrieß zum Schluss langsam unterlaufen lassen | 100 g Kakao und 100 g Puderzucker auf obige Rezeptur<br>Wichtig: Kakao und Puderzucker zuvor miteinander mischen und sieben | -                                                            | -                                                 | 100 g Kakao und 100 g Puderzucker auf obige Rezeptur<br>Wichtig: Kakao und Puderzucker zuvor miteinander mischen und sieben |
| Optimales Litergewicht | ca. 400 g/l                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | ca. 450 g/l                                                                                                                               |                                                                                                     |                                                                                                                             | ca. 400 g/l                                                  |                                                   | ca. 450 g/l                                                                                                                 |
| Einwaage               | 600-650 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | ca. 700 g                                                                                                                                 | ca. 800 g                                                                                           | ca. 700 g                                                                                                                   | 2600-3000 g                                                  | 650-700 g                                         |                                                                                                                             |
| Backtechnik            | ca. 190 °C<br>(= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                           |                                                                                                     |                                                                                                                             |                                                              | ca. 240 °C (= 10 °C über Brötchenbacktemperatur)  |                                                                                                                             |
| Backzeit               | 30 Min.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 30 Min.                                                                                                                                   | 30-35 Min.                                                                                          | 30-35 Min.                                                                                                                  | 40-45 Min.                                                   | 4-5 Min.                                          |                                                                                                                             |

**Tipp:** Die Rouladenmasse eignet sich auch für Omeletts. Die Masse mit einem Spritzbeutel, 5er Lochtülle, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech aufspritzen.

# Frankfurter Kranz

10 Stück, 24 cm Ø



|                                                                                  |                                                     |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|
| 1800 g                                                                           | Vollei                                              |
| 1350 g                                                                           | Weizenmehl Type 550                                 |
| 600 g                                                                            | Weizenstärke                                        |
| 450 g                                                                            | Wasser                                              |
| 1500 g                                                                           | Zucker                                              |
| 180 g                                                                            | <b>Jilk</b>                                         |
| 45 g                                                                             | <b>Lindener Backpulver</b>                          |
| 15 g                                                                             | Salz                                                |
| ▶ Alle Zutaten im schnellen Maschinengang mit feiner Rute 3 Minuten aufschlagen. |                                                     |
| 200 g                                                                            | Butter, flüssig                                     |
| ▶ Zum Schluss kurz unterrühren.                                                  |                                                     |
| 800 g                                                                            | Kirschwasser-Tränke [siehe Grundrezept]             |
| 1000 g                                                                           | Johannisbeergelee                                   |
| 6500 g                                                                           | Buttercreme mit <b>Cremonte</b> [siehe Grundrezept] |
| 100 g                                                                            | <b>Kovanil</b>                                      |
| ▶ Abschmecken.                                                                   |                                                     |
| 1200 g                                                                           | <b>Haselnuss-Krokant</b>                            |
| 250 g                                                                            | Belegkirschen, rot, 160 Stück                       |

## Herstellung

- ▶ Die Formen fetten und ausstauben.
- ▶ Die Masse einfüllen und abbacken.
- ▶ Nach dem Erkalten den Sandmassenring 3 x durchschneiden, mit Kirschwassertränke tränken.
- ▶ Jede Lage mit Johannisbeergelee bestreichen.
- ▶ Mit Vanille-Buttercreme zusammensetzen.
- ▶ Einstreichen und mit **Haselnuss-Krokant** einstreuen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

## Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 190 °C  
(= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 40 Minuten

# Spanische Vanilletorte

1 Torte, 26 cm Ø, 5 cm hoch, Gesamtstückzahl: 16



|              |                                                     |
|--------------|-----------------------------------------------------|
| 25 g         | Mandeln, gehobelt                                   |
| 200 g        | Marzipanrohmasse                                    |
| 280 g        | Vollei                                              |
| 120 g        | Zucker                                              |
| 40 g         | Wasser                                              |
| 150 g        | Weizenmehl Type 550                                 |
| 80 g         | Butter, weich                                       |
| 25 g         | <b>Jilk</b>                                         |
| 5 g          | <b>Lindener Backpulver</b>                          |
| 12 g         | <b>Kovanil</b>                                      |
| 100 g        | Zartbitterkuvertüre, gehackt                        |
| <b>Dekor</b> |                                                     |
| 350 g        | Zartbitterkuvertüre                                 |
| 80 g         | Buttercreme mit <b>Cremonte</b> [siehe Grundrezept] |
| 8 St.        | <b>Schokoröllchen weiß</b> , halbiert               |

## Herstellung

- ▶ Die Form fetten und den Boden mit gehobelten Mandeln austreuen.
- ▶ Marzipanrohmasse mit etwas Vollei glatt arbeiten, dann alle Zutaten im schnellen Maschinengang mit grober Rute 2 Minuten aufschlagen.
- ▶ Schokostücke zum Schluss untermelieren.
- ▶ Die Masse einfüllen und abbacken.
- ▶ Auskühlen lassen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

## Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 180 °C  
(= 50 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 45 Minuten

## Grundrezept: Kirschwasser-Tränke

|                                              |                                                |
|----------------------------------------------|------------------------------------------------|
| 1000 g                                       | Wasser                                         |
| 1000 g                                       | Zucker                                         |
| ▶ Aufkochen, abschäumen und abkühlen lassen. |                                                |
| 100 g                                        | <b>Dessertpaste Schwarzwälder Kirschwasser</b> |
| ▶ Abschmecken.                               |                                                |

# Quark-Rodon

7 Stück, 18 cm Ø à 500 g Einwaage



|                                                                                        |                            |
|----------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|
| 800 g                                                                                  | Vollei                     |
| 600 g                                                                                  | Quark, 20 % Fett in Tr.    |
| 800 g                                                                                  | Zucker                     |
| 80 g                                                                                   | <b>Jilk</b>                |
| 600 g                                                                                  | Weizenmehl Type 550        |
| 450 g                                                                                  | Weizenstärke               |
| 30 g                                                                                   | <b>Lindener Backpulver</b> |
| 15 g                                                                                   | Salz                       |
| 10 g                                                                                   | <b>Sizilia</b>             |
| 10 g                                                                                   | <b>Combani</b>             |
| ▶ Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute 2 bis 3 Minuten aufschlagen. |                            |
| 500 g                                                                                  | Butter, weich              |
| ▶ Zum Schluss kurz unterrühren.                                                        |                            |
| 700 g                                                                                  | <b>Schokobella Ruby</b>    |

## Herstellung

- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

## Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 180 °C  
(= 50 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 50 Minuten

# Sandkuchen

5 Kastenformen, ca. 320 g Einwaage



|       |                                   |
|-------|-----------------------------------|
| 750 g | Vollei                            |
| 675 g | Zucker                            |
| 750 g | <b>Rau Back extra</b> oder Butter |
| 675 g | Weizenmehl Type 550               |
| 150 g | Weizenstärke                      |
| 90 g  | <b>Jilk</b>                       |
| 23 g  | <b>Lindener Backpulver</b>        |
| 8 g   | Salz                              |

## Herstellung

- ▶ Alle Zutaten im mittleren Maschinengang 2 bis 3 Minuten verrühren.

## Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: bei ca. 200 °C  
(= 30 °C unter Brötchenbacktemperatur) anbacken, nach ca. 15 Minuten schneiden und bei 190 °C ausbacken.
- ▶ Backzeit: ca. 45 Minuten

## Grundrezept: Buttercreme mit Cremonte

|                                                                                                  |                 |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| 1000 g                                                                                           | <b>Cremonte</b> |
| 1500 g                                                                                           | Wasser, kalt    |
| ▶ Kurz verrühren.                                                                                |                 |
| 1300 g                                                                                           | Butter, weich   |
| ▶ Mit den o.g. Zutaten bei mittlerer Geschwindigkeit mit grober Rute ca. 12 Minuten aufschlagen. |                 |