



## KAROWS FEINE REZEPTE

### Ruma kūka vācu gaumē



0,500 g svaiga biskvīta kubiciņi, 1,400 kg sausas biskvīta drumstalas

#### Gaiša biskvīta masas pamatrecepte

1,000 kg	<b>Hellin Biskuit</b> , koncentrēts cepšanas maisījums biskvīta un viegla keksa masas pagatavošanai
1,400 kg	<b>Hellin- kviešu milti 550</b>
1,600 kg	<b>Kristāliskais cukurs</b>
0,800 kg	<b>ūdens</b>
2,400 kg	<b>Eifix Vollei</b> , pasterizēta šķidra ola
<b>7,200 kg</b>	<b>Gatava biskvīta masa</b>



Sastāvdaļas putot 7-8 minūtes.

#### Vācu sviesta krēms

0,225 kg	<b>Hellin Kaltkrem Plus</b> , vaniļas krēma pulveris karstumizturīga pildījuma pagatavošanai kūkām, bulciņām un tortēm
0,525 kg	ūdens
0,010 kg	<b>Karow Vanille-Extrakt Nr. 590, vaniļas ekstrakts</b>
1,000 kg	<b>Debic Butter Cream</b> , viegli putojams 82% sviests krēmiem un pildījumiem
<b>1,760 kg</b>	<b>Gatava sviesta krēma masa</b>

Krēma pulveri izšķīdināt ūdenī, pievienot vaniļas ekstraktu un uzputot. Uzputot sviestu un pakāpeniski pievienot krēma masai.

#### Ruma kūkas masa

1,720 kg	<b>Sviesta krēms</b>
1,400 kg	Sausas biskvīta drumstalas
0,100 kg	<b>kakao</b>
0,080 kg	<b>Karow Rum-Aroma</b> , ruma esence
0,300 kg	<b>Eysfrost Vierfrucht / Jaukts ogu marmelāde</b> , 35% ogas un augļi (āboli, sarkanās jāņogas, plūmes, avenes)
0,500 kg	Biskvīta kubiciņi, 1x1 cm
<b>4,100 kg</b>	<b>Gatava ruma kūkas masa</b>

Sastāvdaļas samaisīt. Uzmanīgi iemaisīt biskvīta kubiciņus. Masu novietot ledusskapī.

#### Pagatavošana

No ruma kūkas masas veidot apmērām 50 gramīgas lodītes, apviļāt izvēlētajā dekorā (tumši brūns beramais dekors Spezialstreusel, tumšās šokolādes pārslas Blüte Zartbitter), likt pralinē papīra formītēs.

Variācija: ruma plātskūka: masu uzklāt uz izceptas 60x40 cm smilšu mīklas pamatnes, pārklāt ar šokolādes glazūru.