



Professional

Kreative Kuchenvielfalt

Clever kombinieren –
statt lange backen!



Alle Abbildungen
sind Serviervorschläge.

Die Blechkuchen der Copenrath & Wiese Profiline bereichern nicht nur ihr Kuchenbuffet. Sie eignen sich auch besonders gut für die Präsentation in der Kuchenvitrine. Oder wie wäre es mit einer Dessertvariation? Wir halten für Sie schnell und einfach umsetzbare Servierrideen in verschiedensten Portionsgrößen bereit.



TK-Blechuchen von Coppenrath & Wiese

Die hochwertigen Blechkuchen der Coppenrath & Wiese Profiline sind vielseitig einsetzbar. Mit wenigen Handgriffen, können Sie ihre Kreativität ausleben und ihr Kuchenangebot ganz individuell gestalten.

Die folgenden Serviervorschläge sollen als Anregung dienen um Ihre Gäste mit individuellen Kuchenkreationen zu überraschen. Und das ganz ohne zu backen.



Pflaumen-Streusel-Blechkuchen, geschnitten

Art.-Nr. 1-99-399984
6 x 1500 g,
6 x 12 Stück à ca. 125 g



Apfel-Streusel-Blechkuchen, geschnitten

Art.-Nr. 1-99-399987
6 x 1350 g,
6 x 12 Stück à ca. 112 g



Vorteile

- ✓ **Hoher Frischegrad:**
Die Äpfel werden erst bei der Canditorei Coppenrath & Wiese geschält und geschnitten und sofort verarbeitet. Die aus den Äpfeln hergestellten Kuchen werden direkt tiefgekühlt.

- ✓ **Erstklassige Qualität:**
Die kompromisslose Verwendung erstklassiger Rohstoffe und Zutaten sowie die perfekte Mischung aus klassischer Backtradition und modernem Conditorenhandwerk.

- ✓ **Einfachste Handhabung:**
Die Blechkuchen sind bereits vorportioniert und einzeln je nach Bedarf entnehmbar.



Donauwellen-Blechkuchen, geschnitten

Art.-Nr. 1-99-399993
6 x 1500 g,
6 x 12 Stück à ca. 125 g



Apfel-Sahne Blechkuchen, geschnitten

Art.-Nr. 1-99-399990
6 x 1500 g,
6 x 12 Stück à ca. 125 g



Guten Appetit!
Fünf Serviervarianten für verwöhnte Gaumen.



Serviervariante 1

Donauwellen-Blechkuchen
mit Beeren

Seite 6



Serviervariante 2

Pflaumen-Streusel-
Blechkuchen-Sticks

Seite 8



Serviervariante 3

Herzige Apfel-Sahne-Blech-
kuchen mit Granatapfelkernen

Seite 10



Serviervariante 4

Warmer Apfel-Streusel-Kuchen
mit Vanilleeis und Toffee Sauce

Seite 12



Serviervariante 5

Weihnachtliche
Kuchenvariation

Seite 14

Vorbereitung



Pflaumen-Streusel-Blechkuchen und Apfel-Streusel-Blechkuchen

Verpackung und Folie entfernen.

Auftauen bei Zimmertemperatur: 4 ½ Stunden

Auftauen im Kühlschrank/Kühlhaus: 12 Stunden

Mikrowelle 1200 W/1800 W: 5 Minuten/2:30 Minuten

Ca. 20 Minuten ruhen lassen.

Donauwellen-Blechkuchen und Apfel-Sahne Blechkuchen

Verpackung und Folie entfernen.

Auftauen bei Zimmertemperatur: 3 Stunden

Auftauen im Kühlschrank/Kühlhaus: 12 Stunden

Serviervariante 1

Donauwellen-Blechkuchen mit Beeren



Zutaten für 12 Portionen:

12 Stück Donauwellen-Blechkuchen, geschnitten (1 Karton)
1-99-399993

Bayerische Creme zum Aufspritzen

120 g Bayerische Creme 1-39-204250

120 ml Milch 1,5 % Fett

300 ml flüssiges Schlagobers

Zum Belegen

Gemischte Beeren

(z. B. Brombeeren, Himbeeren, Ribiseln)

einige Chilifäden

Zubereitung:

01 Die Kuchenstücke nach Packungsanleitung vorbereiten und auf eine Kuchenplatte oder Dessertteller geben.

02 Für die Bayerische Creme Pulver mit Milch und Schlagobers verrühren und 3 Minuten auf höchster Stufe aufschlagen. Die Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und wellenförmig auf die Kuchenstücke aufspritzen.

03 Die Kuchen mit Beeren und Chilifäden dekorieren.

Tipp Für eine Buffetvariante die Kuchenstücke vor dem Garnieren halbieren.



Fruchtig elegant



Serviervariante 2

Pflaumen-Streusel-Blechkuchen-Sticks



Zutaten für 12 Stück (geschnitten 72 Portionen):

- 12 Stück Packung Pflaumen-Streusel-Blechkuchen, geschnitten, (1 Karton) 1-99-399984
- 72 Dessertgabeln (z. B. Plastik oder Holz)
- 200 g flüssige Kuvertüre
- getrocknete essbare Blüten

Zubereitung:

- 01** Die Kuchenstücke nach Packungsanleitung vorbereiten. Die aufgetauten Kuchenstücke in je 6 Quadrate schneiden.
 - 02** Die Kuchenstücke auf Gabeln aufspießen. Die Kuvertüre mit einem Löffel als Drips (Tropfen) am Kuchenrand herunter laufen lassen. Vor dem Anziehen der Kuvertüre mit Blüten bestreuen.
- Tipp** Ihrer Fantasie sind bei dieser Serviervariante keine Grenzen gesetzt. Sie können die Kuchenspieße mit beliebigem Streudekor verzieren.



Genuß auf die Spitze getrieben



Serviervariante 3

Herzige Apfel-Sahne-Blechkuchen mit Granatapfelkernen



Zutaten für 12 Stück (geschnitten 24 Portionen):

- 12 Stück Apfel-Sahne-Blechkuchen, geschnitten (1 Karton)
1-99-399990
- 1 Granatapfel
- 24 Schokolade Herzen bedruckt 1-44-242633

Zubereitung:

- 01** Die Kuchenstücke nach Packungsanleitung vorbereiten. Die aufgetauten Kuchenstücke halbieren und auf eine Tortenplatte oder Dessertteller geben.
- 02** Die Granatapfelkerne auf den Kuchen geben.
- 03** Die Kuchenstücke mit Schokolade Herzen dekorieren.

Tipp Diese Serviervariante passt perfekt zu Ihrem Muttertags- oder Valentinstagsbuffet.



Eine herzliche
Liebeserklärung



Serviervariante 4

Warmer Apfel-Streusel-Kuchen mit Vanilleeis und Toffee Sauce



Zutaten für 12 Stück (geschnitten 24 Portionen):

- 1 Stück Apfel-Streusel-Blechkuchen, geschnitten (1 Karton)
1-99-399987
- ca. 500 g Dessert Sauce Toffee 1-54-213112
- ca. 200 g Nussmischung gesalzen, grob gehackt
einige getrocknete, essbare Blüten
- 24 kleine Kugeln Vanilleeis

Zubereitung:

- 01 Die Kuchenstücke nach Packungsanleitung vorbereiten.
 - 02 Die Kuchenstücke diagonal halbieren, sodass Dreiecke entstehen. Die Kuchenstücke kurz anwärmen und auf Dessertteller geben.
 - 03 Die Toffee Sauce linienförmig über die Kuchenstücke geben. Die Kuchen mit Vanilleeis, Blüten und der Nussmischung fertig anrichten.
- Tipp** Für große Mengen Desserts das Vanilleeis auf einem mit Backpapier belegten Blech vortionieren und tiefkühlen.



Spannende
Kontraste



Serviervariante 5

Weihnachtliche Kuchenvariation



Zutaten für 48 Stück (geschnitten 144 Portionen):

- 12 Stück Apfel-Sahne-Blechkuchen, geschnitten (1 Karton)
1-99-399990
- 12 Stück Apfel-Streusel-Blechkuchen, geschnitten (1 Karton)
1-99-399987
- 12 Stück Pflaumen-Streusel-Blechkuchen, geschnitten
(1 Karton) 1-99-399984
- 12 Stück Donauwellen-Blechkuchen, geschnitten (1 Karton)
1-99-399993

Einfache Zimt-Buttercreme:

- 250 g weiche Butter
- 190 g Staubzucker
- Zimt

Zum Verzieren:

- ca. 12 Stück Sternanis
- einige Chilifäden
- 36 Stück Schoko Dekorblätter Zartbitter 1-39-250070
- etwas Dekorgold (z.B. Pulver)
- etwas Weihnachtliches Streudekor
- 18 Stück Zimtsterne, halbiert
- einige Knusper Perlen 1-39-252332



Herrliche
Genuß-Vielfalt

Zubereitung:

- 01 Die Kuchenstücke nach Packungsanleitung vorbereiten.
- 02 Die aufgetauten Kuchenstücke dritteln und auf Kuchenplatten anrichten.
- 03 Für die Dekorcreme Butter mit Staubzucker cremig aufschlagen und mit Zimt abschmecken. Die Dekorcreme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und auf die Kuchen aufspritzen.
- 04 Apfel-Sahne-Blechkuchen mit Sternanis und Chilifäden dekorieren.
- 05 Die Schoko Dekorblätter auf die Apfel-Streusel-Blechkuchen setzen und mit Dekorgold verzieren.
- 06 Für die weihnachtliche Variante der Pflaumen-Streusel-Blechkuchen die Dekorcreme mit Streudekor bestreuen.
- 07 Die Donauwellen-Blechkuchen mit Zimtsternen, Knusperperlen und Dekorgold verzieren.



Artikel

	Art.-Nr.	Artikel	Bestelleinheit
Blechkuchen	1-99-399993	Donauwellen-Blechkuchen, geschnitten	6 x 1500 g à ca. 125 g pro Stück
	1-99-399984	Pflaumen-Streusel-Blechkuchen, geschnitten	6 x 1500 g à ca. 125 g pro Stück
	1-99-399990	Apfel-Sahne-Blechkuchen, geschnitten	6 x 1500 g à ca. 125 g pro Stück
	1-99-399987	Apfel-Streusel-Blechkuchen, geschnitten	6 x 1350 g à ca. 112 g pro Stück
Cremes & Decore	1-39-204250	Bayerische Creme	6 x 1 kg
	1-54-213112	Dessert Sauce Toffee	6 x 1 kg
	1-44-242633	Schokolade Herzen bedruckt	6 x 300 g
	1-39-250070	Schoko Dekorblätter Zartbitter	1 x 600 g
	1-39-252332	Knusper Perlen	6 x 450 g



Hinweise

Alle Piktogramme auf einen Blick



Zeitaufwand: schneller bis etwas länger



Schwierigkeitsgrad: einfach bis aufwändig

