



STEHEN WIE EINE EINS

UNSERE SAHNESTANDMITTEL

STABIFIX F

Der einfache Weg zu perfekter Dekorsahne!

Stabifix F: schnell und gelingsicher, ohne tierische Gelatine

Basisrezeptur:

10 g Stabifix F : 1 l Sahne



Im Sahnebläser:

Während der Produktion mit der handlichen Flasche Stabifix F direkt zur halb aufgeschlagenen Sahne in die Sahnemaschine füllen.



Im Sahneautomaten:

Gelingsicherheit im Servicebereich: einfach einige Spritzer Stabifix F zur flüssigen Sahne in den Vorratsbehälter des Sahneautomaten füllen. Sahne gelegentlich umrühren, um ein Absetzen zu vermeiden.



Bei kleinen Mengen:

Für mehr Stand und Cremigkeit einer kleinen Menge Sahne: Dosieren Sie direkt aus der Flasche und heben Sie Stabifix F kurz unter die geschlagene Sahne.

OHNE HAUTBILDUNG!

**Erste Wahl
für Dekor-
sahne!**



Stabifix F: schnell, einfach, gelingsicher!

Im Handumdrehen erhalten Sie eine stabile Dekorsahne – ohne Hautbildung –, die den Gast mit besonderer Cremigkeit überzeugt.

Auf Torten, zur Waffel oder auf einem üppigen Eisbecher – die Sahne ist sowohl optisch als auch geschmacklich immer das besondere i-Tüpfelchen.

Stabifix F (31904)

- flüssiges Sahnestandmittel für Dekorsahne
- für optimalen Stand und Cremigkeit, ohne Hautbildung
- 10 g : 1 l Sahne
- 1,0-l-Flasche und 5,0-l-Gebinde

PRODUKTINFORMATION

In 4 Schritten zur absoluten Geschmacksvielfalt!

Sanett: Die bequeme Alternative zur klassischen Gelatine.
Ideal in Kombination mit unseren Konditoreipasten.

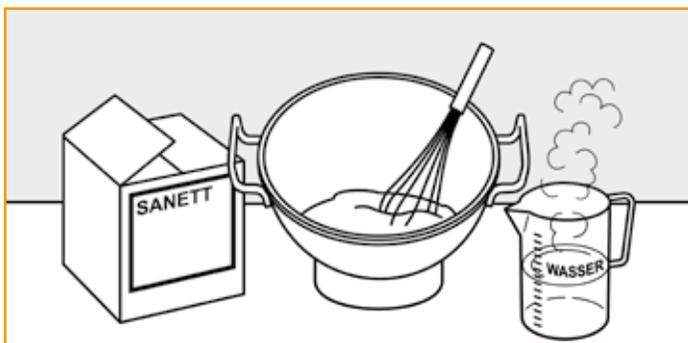
Basisrezeptur:

40 g Sanett +
80 g Wasser + Konditoreipaste nach Wahl
für 1.000 g geschlagene Sahne

PORTIONIEREN LEICHT GEMACHT!

Die Sanett
Kelle

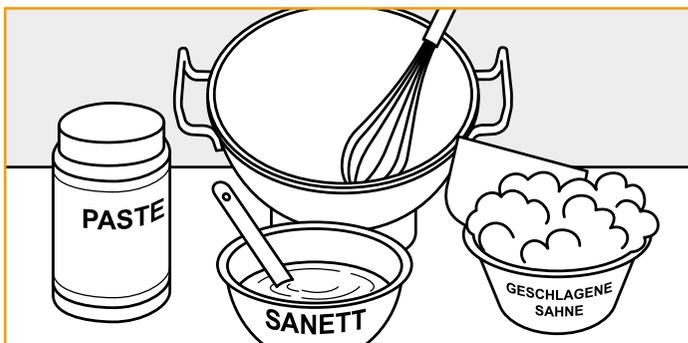
2 Kellen für
1.000 g Sahne
ERHÄLTlich BEI IHREM
FACHBERATER



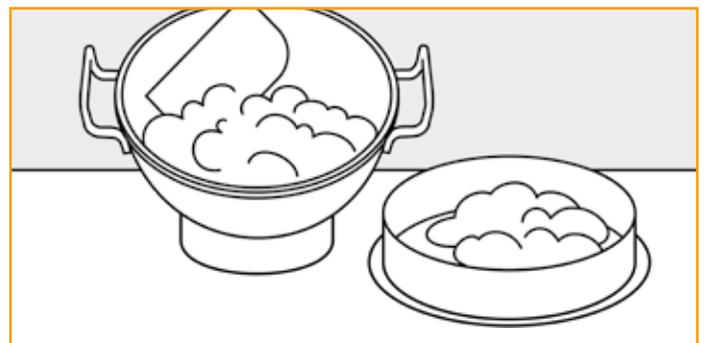
1. Sanett im Verhältnis 1:2 mit heißem Wasser (80 °C) verrühren.



2. Sanettlösung warm halten. 40 °C Verarbeitungstemperatur.
Tipp: Verwenden Sie zum Warmhalten einen Reiskocher oder ein Bain-Marie.



3. Sanettlösung mit Konditoreipasten und Zucker nach Bedarf mischen und unter die geschlagene Sahne heben. Verwenden Sie alternativ gesüßte Sahne.



4. Aromatisierte Sahne in gewünschte Form füllen. Mindestens 3 Stunden kalt stellen.

Sanett (33066) und Sanett Rind (37866)

- Pulverisierte, warmlösliche Gelatine bzw. Rindergelatine zum Binden von Sahne und Cremes etc.
- Die hergestellte Sanettlösung wird wie herkömmliche Blattgelatine warm verarbeitet.
- 120 g Sanettlösung entsprechen dabei 8 Gelatineblättern.
- Ideal in Kombination mit unseren Konditoreipasten für absolute Geschmacksvielfalt
- Optimal für Vorratslösung: kühl lagern und bei Bedarf erhitzen
- Jeweils in den Gebindegrößen 2 x 2,5 kg oder 8 x 2,5 kg erhältlich



FOND ROYAL CL

In 3 einfachen Schritten zur Geschmacksvielfalt!

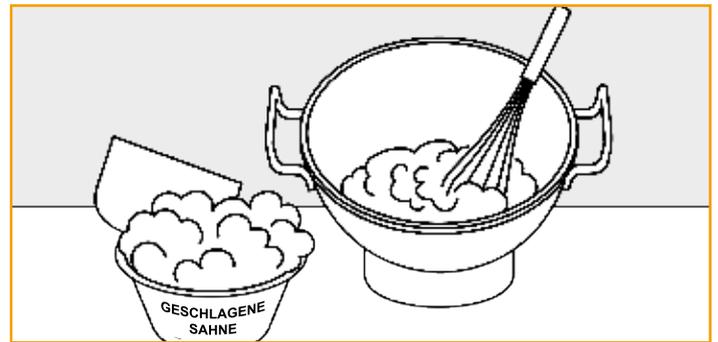
Fond Royal CL: Die bequemste Art Sahne zu verarbeiten

Basisrezeptur:

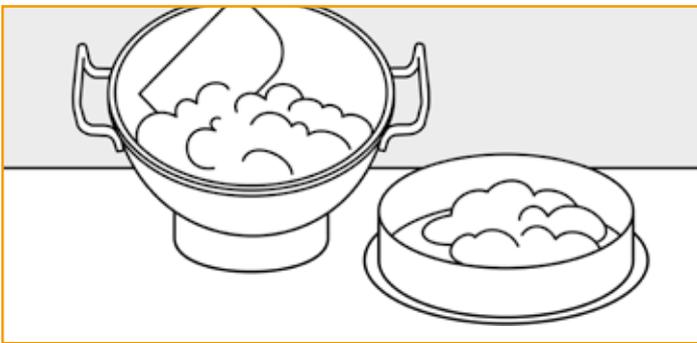
Fond Royal CL nach Wahl +
Wasser +
geschlagene Sahne



1. Fond Royal CL nach Wahl mit Wasser verrühren.



2. Mit einem Teil der geschlagenen Sahne angleichen, dann den Rest unterheben.



3. Sahne in gewünschte Form füllen. Mindestens 1 Stunde kalt stellen.

Fond Royal, neutral

Produktbezeichnung	Produktbeschreibung	Grundrezept	Gebindegröße	Artikelnummer
Fond Royal CL Neutral	<ul style="list-style-type: none">• Dient als Basisprodukt für die verschiedensten Geschmacksrichtungen	200 g Fond, 250 ml Wasser auf 1.000 g Sahne	2 x 2,5 kg 25,0 kg	12466 12467
 Fond Royal Veggie Neutral	<ul style="list-style-type: none">• Ohne Gelatine, rein pflanzlich• Für vegane Rezepturen geeignet• Als Basisprodukt für verschiedene Geschmacksrichtungen	200 g Fond, 250 ml Wasser auf 1.000 g Sahne	2 x 2,5 kg	10408

Fond Royal CL, fruchtig



Produktbezeichnung	Produktbeschreibung	Grundrezept	Gebindegröße	Artikelnummer
Bratapfel	<ul style="list-style-type: none"> Zur Herstellung einer Sahnefüllung mit Bratapfelgeschmack Mit Gewürznote und Apfelstücken 	200 g Fond, 250 ml Wasser auf 1.000 g Sahne	2 x 2,5 kg	14066
Buttermilk-Lemon	<ul style="list-style-type: none"> Zur Herstellung einer Buttermilk-Zitronen-Sahnefüllung 	250 g Fond, 400 ml Wasser auf 1.000 g Sahne	2 x 2,5 kg	46620
Citrone	<ul style="list-style-type: none"> Frischer, fruchtiger Zitronengeschmack 	200 g Fond, 250 ml Wasser auf 1.000 g Sahne	2 x 2,5 kg	12166
Erdbeere	<ul style="list-style-type: none"> Mit Erdbeerstückchen 	200 g Fond, 250 ml Wasser auf 1.000 g Sahne	2 x 2,5 kg	12266
Himbeere	<ul style="list-style-type: none"> Mit Himbeerstückchen 	200 g Fond, 250 ml Wasser auf 1.000 g Sahne	2 x 2,5 kg	12366
Mango Lassi	<ul style="list-style-type: none"> Mit Mangostückchen Geschmack nach reifer Mango und Joghurt Zur Herstellung einer Sahnecreme Typ Mango Lassi 	250 g Fond, 400 ml Wasser auf 1.000 g Sahne	2 x 2,5 kg	17166
Orange	<ul style="list-style-type: none"> Fruchtige, frische Orangenote mit leichter Schalenabrundung Zur Herstellung einer Sahnecreme Typ Orange 	200 g Fond, 250 ml Wasser auf 1.000 g Sahne	2 x 2,5 kg	12566
Pfirsich-Maracuja	<ul style="list-style-type: none"> Mit Pfirsichstückchen und Maracujasaftkonzentrat 	200 g Fond, 250 ml Wasser auf 1.000 g Sahne	2 x 2,5 kg	12766
Waldfrucht	<ul style="list-style-type: none"> Fruchtiger Waldbeerengeschmack Mit verschiedenen Fruchtstückchen 	200 g Fond, 250 ml Wasser auf 1.000 g Sahne	2 x 2,5 kg	13466

Fond Royal CL, Schoko, Nuss und mehr



Produktbezeichnung	Produktbeschreibung	Grundrezept	Gebindegröße	Artikelnummer
Café au Lait	<ul style="list-style-type: none"> Zur Herstellung einer Kaffee-Sahnefüllung 	200 g Fond, 250 ml Wasser auf 1.000 g Sahne	2 x 2,5 kg	46420
Haselnuss	<ul style="list-style-type: none"> Mit Haselnussstückchen Mit typisch vollem, leicht röstigem Haselnussgeschmack 	200 g Fond, 250 ml Wasser auf 1.000 g Sahne	2 x 2,5 kg	12608
Schokolade	<ul style="list-style-type: none"> Mit Kakao für unvergleichlichen Schokoladengeschmack 	200 g Fond, 250 ml Wasser auf 1.000 g Sahne	2 x 2,5 kg	12066
Stracciatella	<ul style="list-style-type: none"> Süße, sahnige Vanillenote mit Zartbitterschokoladenplättchen 	200 g Fond, 250 ml Wasser auf 1.000 g Sahne	2 x 2,5 kg	13166
Tiramisu	<ul style="list-style-type: none"> Zur Herstellung einer Sahnecreme Typ Tiramisu Mit 16 % Mascarponepulver (entspricht 30 % Mascarpone) 	200 g Fond, 250 ml Wasser auf 1.000 g Sahne	2 x 2,5 kg	13766
Typ Eierlikör	<ul style="list-style-type: none"> Klassischer Eierlikörgeschmack mit toller Farbgebung 	200 g Fond, 125 ml Wasser, 125 g Eierlikör auf 1.000 g Sahne	2 x 2,5 kg	16966
Weißer Schokolade	<ul style="list-style-type: none"> Enthält 30 % weiße Schokolade Zur Herstellung einer Weißen-Schokoladen-Sahne geeignet 	200 g Fond, 250 ml Wasser, 1.000 g Sahne	2 x 2,5 kg	46720



Fond Royal CL, Molkereiprodukte



Produktbezeichnung	Produktbeschreibung	Grundrezept	Gebindegröße	Artikelnummer
Buttermilk-Lemon	<ul style="list-style-type: none"> Zur Herstellung einer Buttermilk-Zitronen-Sahnefüllung Erfrischend säuerlicher Geschmack 	250 g Fond, 400 ml Wasser auf 1.000 g Sahne	2 x 2,5 kg	46620
Joghurt-Sahne	<ul style="list-style-type: none"> Mit sprühgetrocknetem Joghurt 	250 g Fond, 400 ml Wasser auf 1.000 g Sahne	2 x 2,5 kg 25,0 kg	13266 13267
Käse-Sahne	<ul style="list-style-type: none"> Mit sprühgetrocknetem Quark 	250 g Fond, 400 ml Wasser auf 1.000 g Sahne	2 x 2,5 kg 25,0 kg	13066 13067
Mango Lassi	<ul style="list-style-type: none"> Mit Mangostückchen Geschmack nach reifer Mango und Joghurt Zur Herstellung einer Sahnecreme Typ Mango Lassi 	250 g Fond, 400 ml Wasser auf 1.000 g Sahne	2 x 2,5 kg	17166
Mascarpone	<ul style="list-style-type: none"> Mit 16 % Mascarponepulver (entspricht 30 % Mascarpone) 	250 g Fond, 400 ml Wasser auf 1.000 g Sahne	2 x 2,5 kg	12966

Typ Sauermilch

- Zur Herstellung einer Sahnecreme Typ Sauermilch
- Kann mit zahlreichen Sauermilchprodukten kombiniert werden

Siehe Tabelle



Grundrezepturen	Joghurt-Sahne	Quark-Sahne	Buttermilch-/Kefir-Sahne	Hüttenkäse-Sahne	Mascarpone-/Frischkäse-Sahne
Fond Royal CL Typ Sauermilch	400 g	400 g	400 g	400 g	400 g
Wasser	300 g	400 g	300 g	300 g	600 g
Joghurt	1.000 g	-	-	-	-
Magerquark	-	1.000 g	-	-	-
Buttermilch bzw. Kefir	-	-	1.000 g	-	-
körniger Frischkäse (Hüttenkäse)	-	-	-	1.000 g	-
Mascarpone bzw. Frischkäse	-	-	-	-	1.000 g
Sahne	1.000 g	1.000 g	1.000 g	1.000 g	1.000 g
Gesamt	2.700 g	2.800 g	2.700 g	2.700 g	3.000 g



Das Dreifach Produktversprechen:

Alle Fond Royals CL überzeugen als Clean-Label-Produkt.

- ✓ ohne Farbstoffe
- ✓ ohne modifizierte Stärke
- ✓ nur natürliche Aromen
- ✓ ohne weitere Zusatzstoffe (ausgenommen Zitronensäure)



CL STEHT FÜR CLEAN LABEL

SAHNESTANDMITTEL – DAS A UND O

Ob für stand- und schnittfeste Sahnetorten oder cremige, aber stabile Dekorsahne – Sahnestandmittel werden in der Bäckerei und Konditorei vielfach eingesetzt. Dreidoppel bietet für zahlreiche Anwendungsmöglichkeiten unterschiedliche Produkte, die sich in Verarbeitungsmöglichkeiten und Conveniencegrad unterscheiden. So findet jeder Profi genau das Produkt, welches für seine betrieblichen Abläufe geeignet ist.

Welches Produkt passt für Ihre Anwendung?

In der Tabelle finden Sie eine Übersicht, welche Eigenschaften unsere Sahnestände haben. So können Sie wählen, welches Produkt Ihren speziellen Anforderungen entspricht.

Sie sind unsicher? Unsere Fachberater unterstützen Sie bei der Auswahl!

Produkt	Stabilisierung	Gesüßt	Geschmacksvarianten	Rindergelatine	Vegetarisch	Clean Label
Sanett	✓	(✓)				✓
Sanett Rind	✓	(✓)		✓		✓
Stabifix F	✓	(✓)			✓	
Fond Royal CL Neutral	✓	✓		✓		✓
Fond Royal Veggie Neutral	✓	✓			✓	
Fond Royal CL	✓	✓	✓	✓		✓



