

# IDEEN FÜR DEN GUTEN GESCHMACK

**33** à la  
Dreidoppel



## BACKFÜLL VARIANT

NEUTRALE BACKFESTE FÜLLMASSE  
INDIVIDUELL AROMATISIERBAR  
IDEAL ZUM FÜLLEN VON HEFE-, DAUER- UND PLUNDERGEBÄCKEN



# SO SCHMECKT VIELFALT!

Die universelle Basismischung für Füllmassen **Backfüll Variant** ist die perfekte Grundlage für ein abwechslungsreiches Backwarenangebot. Kombinierbar mit den zahlreichen Dreidoppel Backaromen und Konditoreipasten, entstehen klassische und trendgerechte Feingebäcke voller Geschmacksvielfalt. Die angerührte Füllmasse ist maschinengängig und kann mit flexibler Verarbeitungskonsistenz hergestellt werden – individuell abgestimmt auf Ihren Bedarf.

Für weitere Rezepte sprechen Sie Ihren Fachberater an!



## WALNUS BIRNEN SCHNECKE

### ZUTATEN:

ca. 35 Stück

#### FÜLLMASSE WALNUS

500 g **Backfüll Variant** (460)  
350 g Wasser  
25 g **Konditoreipaste Walnuss** (425)

#### FÜLLMASSE TYP BIRNE

500 g **Backfüll Variant** (460)  
350 g Wasser  
85 g **Konditoreipaste Birne (mit Williams Christ Birnenbrand)** (211)

1.900 g Hefeteig (MELLA-HT-SUPER-SOFT/IREKS)  
475 g Ziehbuttermargarine  
120 g Walnüsse, gehackt  
120 g Birnenwürfel, Dosenware

#### DEKOR

500 g **Sprühfix Aprikose** (379)  
100 g **Alpenmilch Schokoladino** (432)

### ARBEITSWEISE:

Temperatur: ca. 190° C · Zeit: 18–20 Min.

Alle Zutaten der Füllmassen miteinander verrühren und für ca. 20 Minuten quellen lassen.

Die Ziehbuttermargarine mit 3 einfachen Touren einziehen. Den Plunderderteig auf ca. 50 cm Breite ausrollen (Ausrollstärke 3 mm).

Die angerührten Füllmassen je auf eine Hälfte aufstreichen, Walnüsse und Birnenwürfel aufstreuen. Von oben und unten zur Schnecke aufrollen und schneiden.

Bei 3/4 Gare backen. Nach dem Auskühlen mit **Sprühfix Aprikose** glasieren und mit **Alpenmilch Schokoladino** fillieren.



## SCHOKO FRIESEN SCHNITTE

### ZUTATEN:

1 Blech 60 x 20 cm

#### FÜLLMASSE TYP SANDDORN

500 g **Backfüll Variant** (460)  
350 g Wasser  
50 g **Konditoreipaste Sanddorn** (435)

#### SCHOKO RÜHRMASSE

660 g **Sacher Mix** (402)  
330 g Wasser  
200 g Speiseöl  
10 g **Tonkabohne** (724)

#### DEKOR

150 g **Nappage Neutral** (340)  
105 g Wasser

### ARBEITSWEISE:

Temperatur: ca. 190° C · Zeit: ca. 25 Min.

Alle Zutaten der Füllmasse miteinander verrühren und für ca. 20 Minuten quellen lassen.

Alle Zutaten der Schoko Rührmasse für 4 Minuten im langsamen Maschinengang verrühren, im gefetteten Blech glattstreichen und die angerührte Füllmasse mit einem Spritzbeutel aufdresieren und abbacken.

Nach dem Auskühlen die Schnitte mit Geleeguss abglänzen.



## MARILLEN STRIEZEL

### ZUTATEN:

6 Striezel

#### FÜLLMASSE TYP MARILLE

450 g **Backfüll Variant** (460)  
315 g Wasser  
70 g **Konditoreipaste Marille (Aprikose)** (206)

1.000 g Butter-Hefequarkteig (MELLA-BUTTER-HEFEQUARKTEIG/IREKS)

100 g Aprikosen, getrocknet, gewürfelt

#### DEKOR

250 g **Blitzfondant** (136)  
35 g Wasser  
15 g **Konditoreipaste Marille (Aprikose)** (206)  
20 g Pistazien, gehackt  
60 g Aprikosen, getrocknet, gewürfelt

### ARBEITSWEISE:

Temperatur: ca. 180° C · Zeit: 20–25 Min.

Alle Zutaten der Füllmasse miteinander verrühren und für ca. 20 Minuten quellen lassen.

Den Butter-Hefequarkteig in 2,5 mm Stärke auf 60 x 50 cm ausrollen. Füllmasse aufstreichen, Aprikosenwürfel aufstreuen, halbieren und zu Schnecken aufrollen. Die beiden Stränge halbieren, zu Zöpfen flechten, in 20-cm-Stücke schneiden und in Aluformen einlegen. Bei 3/4 Gare backen. **Blitzfondant** mit Wasser verrühren und ca. 2–3 Minuten kochen, **Konditoreipaste Marille (Aprikose)** unterrühren und die ausgekühlten Striezel damit überziehen. Pistazien und Aprikosenwürfel aufstreuen.



## DIE CHANCE IM SNACK-GESCHÄFT

Vielfältig gefüllte Hefe- und Plundergebäcke gehören zu den Schnelldrehern im Bäckereiangebot – und lassen sich mit wenigen Zutaten zum Snack-Angebot aufwerten.

Lauwarm serviert, garniert mit einer Kugel Eis und frischer Sahne, wird das Backwerk zum Highlight auf dem Teller.

Und auch im Mitnahme-(To-go-) Geschäft sorgen neue Geschmackscreations für hohe Aufmerksamkeit und zahlreiche Impulskäufe.

Vielfältige Rezeptinspirationen z. B. für den „Sticky Bun“ erhalten Sie bei Ihrem Dreidoppel Fachberater.



## PRODUKTINFO

### BACKFÜLL VARIANT (46022)

Neutral im Geschmack, bietet Backfüll Variant die perfekte Grundlage für eine individuell aromatisierte Füllmasse.

- backfest
- gefrier- und auftaustabil
- maschinengängig
- kein Hohlbacken
- einstellbare Konsistenz
- dressier- und streichfähig

#### Produktbeschreibung:

Basismischung zur Herstellung einer backfesten Füllmasse

#### Konsistenz:

pulverförmig

#### Grundrezept:

500–700 ml Wasser : 1.000 g Backfüll Variant + Konditoreipaste oder Backaroma nach Bedarf

#### Verpackung:

12,5-kg-Papiersack

#### Allergene:

Hartweizengrieß, Süßmolkenpulver, Milcheiweiß, Volleipulver

#### Anwendung:

Backfüll Variant mit Wasser und Dreidoppel Konditoreipaste oder Backaroma für 3 Minuten im langsamen Maschinengang zu einer homogenen Masse verrühren. Ca. 20 Minuten quellen lassen und weiterverarbeiten.

**Tipp:** Für eine dressierfähige Füllmasse ca. 500 ml und für eine streichfähige Füllmasse ca. 700 ml Wasser auf 1.000 g Backfüll Variant verwenden.

Neutrale Füllmassen-Basis für maximale Backvielfalt



## DIE NEUE FÜLL-VIELFALT VON DREIDOPPEL

Verschiedenste Früchte, Schokoladennoten, Kaffeespezialitäten, Nussaromen, Gewürznelken oder Spirituosen – all diese Geschmäcke machen feine Backwaren zu einem besonderen Genuss. Über 70 Dreidoppel Konditoreipasten und Aroma-Produkte individualisieren die backfeste Füllmasse Backfüll Variant passend für jedes Gebäck.



## AROMEN-VIELFALT FÜR JEDEN GESCHMACK

Über 70 Konditoreipasten und Backaromen verleihen der Backfüll Variant Füllmasse immer genau die richtige Geschmacksnote.

### IHRE IDEE – UNSERE LÖSUNG

Ob Klassiker oder Trendgebäcke: Abwechslungsreicher Genuss gelingt mit dem Dreidoppel Sortiment. Unsere Empfehlungen für einen herausragenden Geschmack.

#### KONDITOREIPASTEN

291	Amarena	437
262	Amaretto	455
209	Ananas	265
223	Apfel	216
201	Apfelsine	205
202	Banane	199
211	Birne	281
	(mit Williams Christ Birnenbrand)	251
273	Brombeere	206
215	Burgunder-Punsch	210
427	Calvados	293
252	Cappuccino	292
237	Chocolatte	239
203	Citronne	221
204	Creme de Cacao	241
229	Creme de Menthe	224
200	Creme Napoleon	230
247	Eierlikör	260
207	Erdbeere	219
267	Espresso	435
499	Granatapfel	217
222	Haselnuss ohne Stücke	240
	Haselnuss mit Stücken	419
233	Heidelbeere	212
	Himbeere	218
213	Holunderbeere	220
208		220
282		242

	Holunderblüte	
	Ingwer	
	Irish Cream	
	Karamell	
	Kirsche	
	Kokos	
	Latte Macchiato	
	Limette	
	Marille (Aprikose)	
	Mandarine	
	Mango	
	Marc de Champagne	
	Mokka	
	Pfirsich	
	Pfirsich-Maracuja	
	Pistazie	
	Prosecco	
	Rhabarber	
	Rum JAMAICA	
	Sanddorn	
	Schwarzwälder Kirschwasser	
	Tiramisu	
	Toffee	
	Trüffel-Praline	
	Vanille BOURBON	
	Vanille Moroni	
	Wiener Mandel	
	Walnuss	

#### AROMEN FÜR BACKWAREN:

704	Bittermandel
730	Panettone
724	Tonkabohne
787	Zimt

#### LEBENSMITTEL-ZUBEREITUNGEN, PASTÖS

270	Citronne NOBLESSE
280	Vanille PRINCESSE
228	Kokos

#### AROMEN FÜR BACKWAREN, PULVERISIERT

179	Christstollen-Gewürz
177	Scho-Vanil
178	Spekulatius, hell
164	Supranil
166	Trisan
165	Tri-Vanil
151	Zimtino

#### AROMEN FÜR BACKWAREN, GRANULIERT

174	Citroperl
173	Oraperl

#### GEWÜRZMISCHUNGEN, PULVERISIERT

550	Lebkuchen
-----	-----------

Für mehr Informationen oder weitere Rezepte fragen Sie Ihren Fachberater!