

# BACKFÜLL VARIANT





# 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 trendge-rechte 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!



## WALNUSS BIRNEN SCHNECKE

### ZUTATEN:

ca. 35 Stück

#### Füllmasse Walnuss

46022 Backfüll Variant	500 g
Wasser	350 g
42504 Konditoreipaste Walnuss	25 g

#### Füllmasse Typ Birne

46022 Backfüll Variant	500 g
Wasser	350 g
21104 Konditoreipaste Birne (Williams Christ)	85 g

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

#### Dekor

37988 Sprühfix Aprikose	500 g
43208 Alpenmilch Schokoladino	100 g

### ARBEITSWEISE:

🕒 ca. 190 °C ⌚ ca. 18-20 Min.

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

Die Ziehbuttermargarine mit 3 einfachen Touren einziehen. Den Plunderteig 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

46022 Backfüll Variant	500 g
Wasser	350 g
43504 Konditoreipaste Sanddorn	50 g

#### Schoko Rührmasse

40222 Sacher Mix	660 g
Wasser	330 g
Speiseöl	200 g
72404 Tonkabohne	10 g

#### Dekor

34012 Nappage Neutral	150 g
Wasser	105 g

### ARBEITSWEISE:

🕒 ca. 190 °C ⌚ 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 aufdressieren und abbacken.

Nach dem Auskühlen die Schnitte mit Geleeguss abglänzen.



## MARILLEN STRIEZEL

### ZUTATEN:

1 Blech 60 x 20 cm

#### Füllmasse Typ Marille

46022 Backfüll Variant	450 g
Wasser	315 g
20604 Konditoreipaste Marille (Aprikose)	70 g

Butter-Hefequarkteig (MELLA-BUTTER-HEFE-QUARKTEIG/IREKS) 1.000 g

Aprikosen, getrocknet, gewürfelt 100 g

#### Dekor

13619 Blitzfondant	250 g
Wasser	35 g
20604 Konditoreipaste Marille (Aprikose)	15 g
Pistazien, gehackt	20 g
Aprikosen, getrocknet, gewürfelt	60 g

### ARBEITSWEISE:

🕒 ca. 180 °C ⌚ ca. 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 neue Füll-Vielfalt von Dreidoppel

Verschiedenste Früchte, Schokoladennoten, Kaffeespezialitäten, Nussaromen, Gewürzwelten 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.



Über 70 Pasten und Aromen

Maximale Vielfalt für aromatische Füllmassen!

# 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.

<b>Konditoreipasten</b>	20804 Himbeere	26004 Rhabarber
29104 Amarena	28204 Holunderbeere	25320 Rose
26204 Amaretto	43704 Holunderblüte	21904 Rum JAMAICA
20904 Ananas	45504 Ingwer	43504 Sanddorn
22304 Apfel	26504 Irish Cream	21704 Schwarzwälder Kirschwasser
20104 Apfelsine	21604 Karamell	24004 Tiramisu
48170 Aronia Cassis	20504 Kirsche	41904 Toffee
20204 Banane	27830 Kiwi	21204 Trüffel-Praline
21104 Birne (Williams Christ)	19904 Kokos	21804 Vanille Bourbon
27304 Brombeere	22808 Kokos mit Stücken	22004 Vanille Morony
21504 Burgunder-Punsch	28104 Latte Macchiato	42504 Walnuss
42704 Calvados	23820 Lavendel	
25204 Cappuccino	25104 Limette	<b>Aromen für Backwaren, granuliert</b>
20304 Citrone	21004 Mandarine	17403 Citroperl
20406 Creme de Cacao	29304 Mango	17303 Oraperl
22904 Creme de Menthe	29204 Marc de Champagne	
20004 Creme Napoleon	20604 Marille (Aprikose)	<b>Gewürzmischungen, pulverisiert</b>
24704 Eierlikör	23904 Mokka	55025 Lebkuchen
20704 Erdbeere	27520 Passionsfrucht	
26704 Espresso	22104 Pfirsich	<b>Lebensmittelzubereitung, pastös</b>
24204 Gebrannte Mandel	24104 Pfirsich-Maracuja	27006 Citrone NOBLESSE
49904 Granatapfel	27820 Pink Grapefruit	28006 Vanille PRINCESSE
23306 Haselnuss mit Stücken	22404 Pistazie	
22206 Haselnuss ohne Stücke	43230 Pistazie 100	
21304 Heidelbeere	23004 Prosecco	

## Aromen für Backwaren, pulverisiert

17925 Christstollen-Gewürzaroma
17703 Scho-Vanil
17825 Spekulatius, hell
16403 Supranil
16604 Trisan
16503 Tri-Vanil
15104 Zimtino

## Aromen für Backwaren, granuliert

17403 Citroperl
17303 Oraperl

## Gewürzmischungen, pulverisiert

55025 Lebkuchen
-----------------

Für mehr Informationen oder weitere Rezepte fragen Sie Ihren Fachberater!

# 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.



# BACKFÜLL VARIANT

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

<b>Artikel-Nr.</b>	46022
<b>Produktbeschreibung</b>	Basismischung zur Herstellung einer backfesten Füllmasse
<b>Konsistenz</b>	pulverförmig
<b>Grundrezept</b>	500–700 ml Wasser : 1.000 g Backfüll Variant + Konditoreipaste oder Backaroma nach Bedarf
<b>Gebinde</b>	12,5-kg-Papiersack
<b>Anwendung</b>	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.

Das Dreidoppel Qualitätsversprechen:  
✓ nur natürliche Aromen  
✓ ohne Schalenfrüchte



Neutrale Füllmassen-Basis für maximale Backvielfalt

**Produktinformation**



DREIDOPPEL GmbH | Ernst-Abbe-Straße 4-6 | 40764 Langenfeld  
Telefon +49 2173 7909-0 | info@dreidoppel.de | www.dreidoppel.de |