

KONDITIONEIPASTE

ARONIA CASSIS



3 DREIDOPPEL
IDEEEN FÜR DEN GUTEN GESCHMACK. SEIT 1899.



NEU

KONDITOREIPASTE ARONIA CASSIS

Schwarze Johannisbeeren – oder neudeutsch „Cassis“ – sind ein beliebter und heimischer Klassiker im Beersortiment. In der neuen Konditoreipaste Aronia Cassis paaren wir den intensiv-fruchtigen Geschmack dieses Klassikers mit der herben Note der Aroniabeere.

- fruchtig-spritziger Geschmack mit herber Note
- intensive Farbe für Sahne und Cremes
- enthält 15 % Schwarzes Johannisbeersaftkonzentrat und 11 % Aronia-Extrakt
- vegan

Artikel-Nr.	48170
Produktbeschreibung	Aronia Cassis Zubereitung zur Aromatisierung von feinen Backwaren, Desserts und Speiseeis
Dosierung	50 g : 1.000 g
Gebinde	1,0-kg-Dose
Geschmacksprofil	

**Das Dreidoppel
Produktversprechen:**

- ✓ ohne Farbstoffe
- ✓ ohne modifizierte Stärke
- ✓ nur natürliche Aromen



**Sommerlicher Geschmack
das ganze Jahr**

Unsere neue Konditoreipaste Aronia Cassis fängt den Sommer das ganze Jahr in Torten und Schnitten ein.

Produktinformation



ARONIA-CASSIS-CHEESECAKE

ZUTATEN:

4 Torten, 18 cm Ø

47880 Haferglück	280 g
Weizenmehl	140 g
Zucker	60 g
Speiseöl	200 g
Vollei	56 g
Haferflocken	72 g
15104 Zimtino	2 g

Cheesecake-Joghurtmasse

18966 Cheesecake Basis	340 g
Wasser (45 °C)	340 g
Joghurt, fettarm	260 g
Frischkäse	300 g
48170 Konditoreipaste Aronia Cassis	70 g
Sahne, geschlagen, ungesüßt	170 g

Dekor

Schwarze Johannisbeeren, TK-Ware	200 g
66720 Gel Doro	20 g
Zucker	80 g
Wasser	200 g
48170 Konditoreipaste Aronia Cassis	15 g
41518 Blancoladino	80 g

ARBEITSWEISE:

ca. 190 °C ca. 15 Min.

Alle Zutaten für die Haferstreusel kurz verkneten, je 220 g in die Ringe streuen, andrücken und backen.

Cheesecake Basis mit Wasser verrühren, Joghurt, Frischkäse und Konditoreipaste Aronia Cassis hinzufügen und drei Minuten aufschlagen, anschließend die geschlagene Sahne unterheben. Pro Ring 370 g Cheesecake-masse einfüllen und glatt streichen.

Darauf die gefrorenen Schwarzen Johannisbeeren streuen und kurz anfrieren.

Einen Geleeguss mit Gel Doro kochen, mit Konditoreipaste Aronia Cassis abschmecken und abgelifrieren.

Mit Blancoladino dekorieren.



ARONIA-CASSIS-SCHNITTE

ZUTATEN:

1 Blech 60 x 20 cm

Hafer-Rührmasse

47880 Haferglück	500 g
Speiseöl	200 g
Wasser	250 g

Schwarze Johannisbeeren, TK-Ware	200 g
-------------------------------------	-------

Helle Creme

67980 Vegan Whip	110 g
Milch 1,5 % (gekühlt auf 5 °C)	140 g
21806 Konditoreipaste Vanille BOURBON	1 g

Aronia-Cassis-Creme

67980 Vegan Whip	440 g
Milch 1,5 % (gekühlt auf 5 °C)	560 g
48170 Konditoreipaste Aronia Cassis	50 g

Dekor

31018 Topglanz	200 g
48170 Konditoreipaste Aronia Cassis	10 g
67980 Vegan Whip	50 g
Milch 1,5 % (gekühlt auf 5 °C)	75 g
19060 Dekor Himbeer, weiße Schokolade	22 St.
Pistazien, gehackt	10 g

ARBEITSWEISE:

ca. 190 °C ca. 25 Min.

Alle Zutaten der Hafer-Rührmasse im langsamen Maschinengang kurz verrühren, in das Blech streichen und gefrorene schwarze Johannisbeeren aufstreuen, dann abbacken.

Nach dem Auskühlen Vegan Whip mit sehr kalter Milch (5 °C) und Konditoreipaste Vanille BOURBON im schnellen Maschinengang 2-3 Minuten aufschlagen. Tupfen so auf den Haferboden dressieren, dass diese später im Anschnitt pro Stück sichtbar sind.

Kurz anfrieren und mit Aronia-Cassis-Creme auffüllen, nochmals anfrieren und mit marmoriertem Topglanz versiegeln. Mit Creme und Dekor Himbeer ausgarnieren.



ARONIA-CASSIS-ROLLE

ZUTATEN:

1 Rolle

Dunkle Spezialroulade

40922 Spezialmassen Mix	500 g
Backkakao	25 g
Wasser	400 g
Vollei	75 g

Aronia-Cassis-Sahne

37866 Sanettlösung, Sanett (Zubereitung siehe Etikett)	100 g
Zucker	40 g
48170 Konditoreipaste	
Aronia Cassis	50 g
Sahne, geschlagen, ungesüßt	800 g

08401 Dekor Mini Schokospäne, dunkel	50 g
Schwarze Johannisbeeren, TK-Ware	100 g

Dekor

68390 Schaumtraum	250 g
Wasser	125 g
97201 Dekor Schokoklein Beeren	50 g
03401 Dekor Schoko Röllchen, weiß/dunkel	6 St.
Pistazien, gehackt	5 g

ARBEITSWEISE:

 ca. 250 °C  ca. 5 Min.

Für die dunkle Spezialroulade alle Zutaten im All-in-Verfahren im schnellen Maschinengang für ca. 7 Minuten aufschlagen. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech (60 x 40 cm) verstreichen und abbacken.

Die angerührte Aronia-Cassis-Sahne aufstreichen, Dekor Mini Schokospäne, dunkel und Schwarze Johannisbeeren aufstreuen, aufrollen und kühlen.

Schaumtraum mit Wasser im schnellen Maschinengang ca. 5 Minuten zu einer Baisermasse aufschlagen, die Rolle damit einstreichen und abflämmen.

Mit Dekor Schokoklein, Früchten und Dekor Schoko Röllchen ausgarnieren.

Aus Tradition modern

Seit 1899 sind wir der Spezialist für die Entwicklung und Herstellung von fruchtigen und süßen Aromen. Als Traditionsunternehmen mit zwölf Jahrzehnten Erfahrung verstehen wir es wie kaum ein anderes Unternehmen, traditionelles Handwerk mit modernen Impulsen zu verbinden.

Von Langenfeld in die ganze Welt

Unser umfangreiches Produktsortiment, welches von Sahneständen über Backmixe bis hin zu Aromen und Konditoreipasten reicht, erleichtert das tägliche Arbeiten in Bäckerei und Konditorei und wird von Langenfeld (Rheinland) in die ganze Welt exportiert.

Unsere Kernkompetenz: Geschmack

Mit über 100 verschiedenen Konditoreipasten und Aromen – von klassisch bis trendig – unterstützen wir Sie mit fein abgestimmten Geschmacksnuancen und typischer Farbe bei der Herstellung individueller Kreationen von feiner Torte bis rationeller Schnitte.

Dreidoppel – Ideen für den guten Geschmack! Seit 1899.

Entdecken Sie unser Sortiment für mehr Kreativität in Bäckereien, Konditoreien und Eisdülen unter www.dreidoppel.de

