



EIERLIKÖR-MASCARPONE-JUBI

MIT UNSEREM ERFOLGSPRODUKT KONDITOREIPASTE EIERLIKÖR

ZUTATEN:

1 Blech 60 x 20 cm

Rührmasse

43113 SandRühr Premium	300 g
Weizenmehl	200 g
Wasser	200 g
Speiseöl	200 g
24704 Konditoreipaste Eierlikör	50 g
52808 Dekor Borken Splitter	100 g

Mascarpone-Eierlikör-Sahne

12966 Fond Royal CL Mascarpone	300 g
Wasser	480 g
24704 Konditoreipaste Eierlikör	100 g
Sahne, geschlagen, ungesüßt	1.210 g

Dekor

31018 Topglanz	150 g
24704 Konditoreipaste Eierlikör	20 g
04901 Dekor Eierlikörflasche	6/20 St.
31904 Dekorsahne mit Stabifix F Früchte	50 g n. B.

ARBEITSWEISE:

ca. 190 °C

ca. 20 Min.

Alle Zutaten der Rührmasse für 4 Minuten im langsamen Maschinengang verrühren, zum Schluss Dekor Borken Splitter unterheben, in einem gefetteten Blech glatt streichen und abbacken.

Fond Royal CL Mascarpone mit Wasser und Konditoreipaste Eierlikör anrühren, die Sahne unterheben und in das Blech streichen. Mit einer Palette Wellen einarbeiten und kurz anfrühen.

Topglanz verrührt mit Konditoreipaste Eierlikör auftragen. In Jubis (20 x 20 cm) oder gewünschte Schnittform schneiden und dekorieren.

Unser Erfolgsprodukt seit Jahrzehnten: Konditoreipaste Eierlikör

Der Geschmack von Eierlikör rundet das Aroma von Rührteigen und Böden harmonisch ab und macht auch pur als Topping oder in Sahne, Cremes und Füllungen geschmacklich sowie optisch immer etwas her. Unsere Konditoreipaste Eierlikör mit klassisch-beliebtem Geschmack ist nicht nur zur Oster- und Weihnachtszeit ein Genuss.

- Eierlikör ist unter den Top 10 der beliebtesten Spirituosen in Deutschland, Tendenz steigend.*
- keine Verluste beim Sahnevolumen
- backfest
- mit 30 % Eierlikör

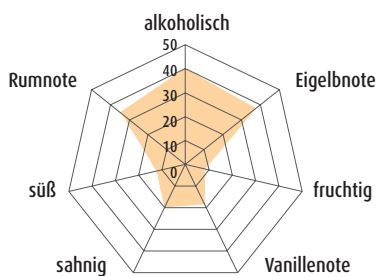
Das Dreidoppel Produktversprechen:

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



Artikel-Nr.	24704
Produktbeschreibung	Eierlikörzubereitung zur Aromatisierung von feinen Backwaren, Desserts und Speiseeis
Dosierung	50 g : 1.000 g
Gebinde	1,0-kg-Dose

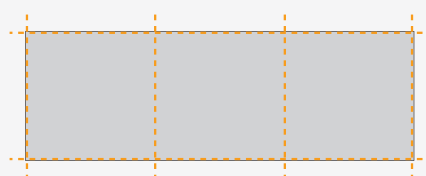
Geschmacksprofil:



* Quelle: Statista

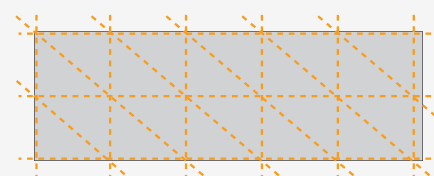
Unsere „Jubis“

Ein Blech voller kreativer Möglichkeiten! Ein klassisches 60-x-20-cm-Blech ist vielseitiger, als man denkt. Denn hieraus lassen sich nicht nur unsere kleinen Jubi-Torten schneiden, die im Ganzen verkauft werden können. Auch klassische und edle Schnitten, elegante Petits Fours oder ungewöhnliche Schnittformen wie Dreiecke lassen sich schnell und einfach mit unserem Jubi-Konzept aus einem Blech zaubern.



Unsere Jubi-Torte

3 Stück à 20 x 20 cm

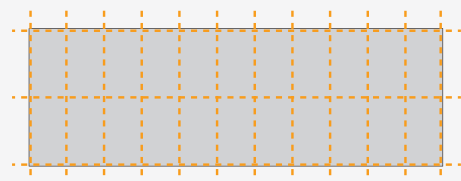


Dreiecke

20 Stück
Ruckzuck-Einteilung: 2 und 5,
dann diagonal geteilt

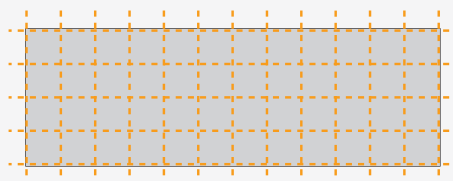
... da geht noch mehr!

Je nach Belieben lassen sich aus einem 60-x-20-cm-Blech viele attraktive Formate mit unterschiedlichen Stückzahlen schneiden. Alle lassen sich rationell umsetzen und steigern die Impulskraft in der Theke.



Klassische Schnitte

22 Stück à 5,5 x 10 cm
Ruckzuck-Einteilung: 2 und 11



Petits Fours

48 Stück à 5 x 5 cm
Ruckzuck-Einteilung: 4 und 12



Edle Schnitte

25 Stück à 3,5 x 12 cm
Ruckzuck-Einteilung: 5 und 5