



HAFER-STRACCIATELLA-JUBI

MIT UNSEREM ERFOLGSPRODUKT HAFERGLÜCK

ZUTATEN:

1 Blech 60 x 20 cm

Hafer-Spezialboden

47880 Haferglück	315 g
40922 Spezialmassen Mix	315 g
Wasser	440 g
Speiseöl	130 g
Haferflocken, zart	60 g
35926 Fruchtback Kirsch	450 g

Füllung

13166 Fond Royal CL	
Stracciatella	150 g
Wasser	190 g
Sahne, geschlagen, ungesüßt	760 g

Dekor

Marzipan, angewirkt (2:1)	350 g
91504 Pistaziengrün Plus	n. B.
31904 Dekorsahne mit Stabifix F	470/860 g
05401 Dekor Black Sheep	9/22 St.



Ideal für die Osterzeit!

Mit unserem handgemachten Dekor Black Sheep (05401) ziehen Gebäcke nicht nur zur Osterzeit alle Blicke auf sich!

Tipp

ARBEITSWEISE:

🕒 ca. 190 °C ⏱️ ca. 12 Min.

Haferglück, Spezialmassen Mix, Wasser und Speiseöl im schnellen Maschinengang für 6-8 Minuten aufschlagen. Jeweils 400 g Masse in ein 60-x-20-cm-Blech streichen, mit Haferflocken bestreuen und backen.

Nach dem Auskühlen auf eine Kapsel längs vier Streifen Fruchtback Kirsch dressieren. Die Stracciatella-Sahne herstellen, 400 g auf den Boden mit Kirschen streichen. Die zweite Kapsel auflegen, die restliche Stracciatella-Sahne aufstreichen und die dritte Kapsel auflegen. Kühl stellen.

200 g Dekorsahne auf der Schnitt glatt streichen. Marzipan mit Pistaziengrün Plus einfärben und auf 2 mm ausrollen, mit dem Riefholz riefen und auflegen. Schafe mit Dekorsahne aufdressieren und mit dem Dekor Black Sheep versehen. Bei Bedarf mit kleinen Marzipan-Grasbüscheln dekorieren.

Unser Erfolgsprodukt seit 2021: Haferglück

Hafer erlebt als regionales Superfood in Form von Porridge und Co seit einiger Zeit eine wahre Renaissance. Mit dem Backmix Haferglück ist es Dreidoppel gelungen, Hafer den Weg in die süße Auslage der Kuchentheke in Bäckerei und Konditorei zu ebnen!

- über 50 % Vollkorn-Hafer im Getreideanteil
- verfeinert mit Roggenmalz
- optimaler Trieb (trotz fehlender Kleberbildung des Hafers)
- gute Tragfähigkeit z. B. für Obstkuchen
- warmer Karamellton im gebackenen Teig
- kein Fetten der Bleche notwendig



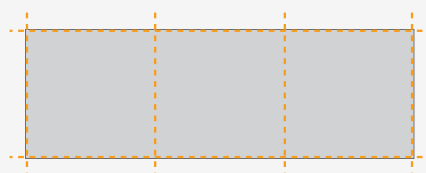
Artikel-Nr.	47880
Produktbeschreibung	Basismischung zur Herstellung von Hafergebäcken und Haferdauergebäcken
Grundrezept	1.000 g Haferglück + 500 g Speiseöl + 500 ml Wasser
Gebinde	12,5-kg-Sack

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.

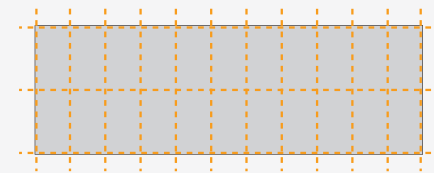
Unsere Empfehlung für dieses Rezept

Klassische Schnitte: ein Format, das der Kunde kennt und liebt.



Unsere Jubi-Torte

3 Stück à 20 x 20 cm



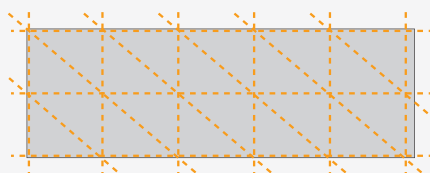
Klassische Schnitte

22 Stück à 5,5 x 10 cm

Ruckzuck-Einteilung: 2 und 11

... da geht noch mehr!

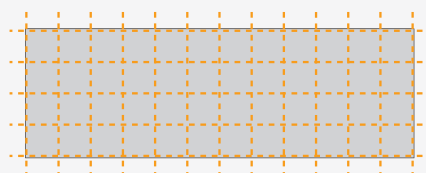
Je nach Belieben lassen sich aus einem 60-x-20-cm-Blech viele attraktive Formate mit unterschiedlichen Stückzahlen schneiden. Alle lassen sich rationell umsetzen und steigern die Impulskraft in der Theke.



Dreiecke

20 Stück

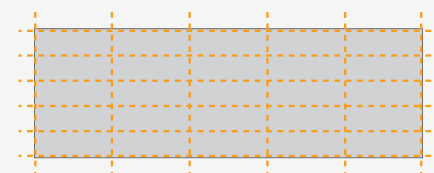
Ruckzuck-Einteilung: 2 und 5, dann diagonal geteilt



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