



MODERNE KLASSIKER

TORTEN IN TREND-LOOKS



TRENDIG AUFTRETEN UND KUNDEN BEGEISTERN!

Klassische Torten wie Schwarzwälder Kirsch oder Herrentorte gehören zum guten Ton in der Bedientheke. Ob als ganze Torte zum besonderen Anlass oder als süßer Snack zur Tasse Kaffee – manchmal möchten Ihre Gäste und Kunden sich verwöhnen.

Inspiriert von aktuellen Tortenpräsentationen in den sozialen Medien, haben wir für Sie Ideen entwickelt, wie bewährte Klassiker im Tortenangebot auch einmal ungewöhnlich, neu und herrlich üppig präsentiert werden können.

Lassen Sie sich überraschen, wie die Klassiker mit einem neuen Auftritt Jung und Alt begeistern.

Mehr zu unserem Sortiment und viele weitere Inspirationen rund um Kuchen, Torten und Co. finden Sie unter www.dreidoppel.de oder fragen Sie einfach Ihren Fachberater.

INHALT

FRANKFURTER	SEITE 6	KÄSE SAHNE	SEITE 20
SCHWARZWÄLDER	SEITE 8	EIERLIKÖR	SEITE 22
HERREN	SEITE 10	ERDBEER MASCARPONESAHNE	SEITE 24
SCHOKOLADE	SEITE 12	WALDFRUCHT BAISER	SEITE 26
À LA TIRAMISU	SEITE 14	GRUNDBÖDEN	SEITE 30
NUSS	SEITE 18		

ZUFÄLLIGE PERFEKTION

Einfach mal neue Wege gehen. Spielerische Drip Cakes, deren Schokoladen- oder Karamell-Überzug wie zufällig über den Tortenrand tropft, oder senkrecht ausdekorierte Torten sorgen für Akzente in der Kuchentheke.

Dekorieren Sie hierfür die Torten im Ganzen aus und setzen Sie bewusst auf Zufälligkeit und den unperfekten Look, der aktuell beim Kunden auch für authentische Handarbeit steht.



FRANKFURTER

ZUTATEN:

1 Torte 22 cm Ø, 10 cm hoch

- 140 g Mürbteigboden (MELLA-MÜRB/IREKS)
- 50 g Amarena-Kirsch Powerfüllung (387)
- 3 St. Rührboden 22 cm Ø, 1,5 cm dick (siehe Seite 30, Grundböden)
- 420 g Amarena-Kirsch Powerfüllung (387)

BUTTERCREME

- 165 g Buttercreme Basis (346)
- 415 g Wasser
- 415 g Butter, weich
- 5 g Konditoreipaste Vanille Moroni (220)

DEKOR

- 150 g Butterkaramell (451)
- 35 g Sanettlösung, Sanett (330) Zubereitung siehe Etikett

HASELNUSS KROKANT

- 160 g Bienetta (335)
- 160 g Haselnüsse, ganz, geschält

ARBEITSWEISE:

Mürbteigboden mit **Amarena-Kirsch Powerfüllung** bestreichen, einen Rührboden auflegen und mit einem Ring umstellen. Die Buttercreme anschlagen und mit **Konditoreipaste Vanille Moroni** aromatisieren. Im Wechsel Buttercreme und **Amarena-Kirsch Powerfüllung** aufdressieren und die Torte einsetzen. Mit Buttercreme glatt abstreichen und kurz anfrieren.

Ring erwärmen und abziehen, mit einer Palette den Rand unregelmäßig mit Buttercreme einstreichen. Für mindestens 2 Stunden kühl stellen. **Butterkaramell** mit Sanettlösung verrühren und so auf die Torte auftragen, dass ein wenig über den Rand läuft.

Für den Haselnusskrokant die Haselnüsse mit **Bienetta** vermischen und bei 180° C ca. 12 Minuten backen. Nach dem Erkalten in Stücke brechen und die Torte ausdekorieren.



SCHWARZWÄLDER

ZUTATEN:

1 Torte 22 cm Ø, 10 cm hoch

140 g Mürbteigboden
(MELLA-MÜRB/IREKS)

50 **Amarena-Kirsch
Powerfüllung** (387)

3 St. Spezialboden dunkel,
22 cm Ø, 1,5 cm dick
(siehe Seite 30, Grundböden)

190 g Läuterzucker

10 g **Konditoreipaste
Kirschwasser** (217)

380 g **Paradiso Fruchtgenuss
Kirsche** (312)

SCHOKO-SAHNE

95 g **Fond Royal CL
Schokolade** (118)

120 g Wasser
485 g Sahne, geschlagen, ungesüßt

KIRSCHWASSER-SAHNE

65 g **Fond Royal CL
Neutral** (106)

75 g Wasser

20 g **Konditoreipaste
Kirschwasser** (217)

310 g Sahne, geschlagen, ungesüßt

DEKOR

98 St. **Dekor Schokoladen
Röllchen** (007)

160 g **Schokoladino** (368)

40 g **Blancoladino** (415)

12 St. frische Kirschen

ARBEITSWEISE:

Mürbteigboden mit **Amarena-Kirsch Powerfüllung** bestreichen, einen Spezialboden dunkel auflegen, tränken und mit einem Ring umstellen.

Schokoladen- und Kirschwasser-Sahne anrühren, 150 g der Schoko-Sahne zum Einstreichen zur Seite stellen.

Im Wechsel Schoko-, Kirschwasser-Sahne und **Paradiso Fruchtgenuss Kirsche** eindressieren. Den Vorgang mit einem weiteren Boden wiederholen. Auf den letzten Boden Kirschwasser- und Schokoladen-Sahne ringförmig auftragen, glatt streichen und anfrieren. Den Ring entfernen, den Rand mit der restlichen Schokoladen-Sahne einstreichen und **Dekor Schokoladen Röllchen** anbringen. Flüssiges **Schokoladino** auf der Oberfläche verteilen, mit **Blancoladino** und frischen Kirschen dekorieren.



HERREN

ZUTATEN:

1 Torte 22 cm Ø, 10 cm hoch

- 140 g Mürbteigboden (MELLA-MÜRB/IREKS)
- 25 g **Schokoladino** (368)
- 1 St. Spezialboden hell
22 cm Ø, 1,5 cm dick
(siehe Seite 30, Grundböden)
- 2 St. Spezialboden dunkel
22 cm Ø, 1,5 cm dick
(siehe Seite 30, Grundböden)
- 120 g Läuterzucker mit
Konditoreipaste
Rum JAMAICA (219)

RUM-SAHNE

- 100 g Sanettlösung, **Sanett** (330)
Zubereitung siehe Etikett

- 25 g **Konditoreipaste**
Rum JAMAICA (219)
- 830 g Sahne, geschlagen, gesüßt
- 180 g **Nougette** (411)

DEKOR

- 120 g Dekorsahne mit
Stabifix F (319)
- 100 g **Schokoladino** (368)
- 12 St. **Dekor Schokotropfen Herren** (967)
- 5 g **Dekor Weiße Späne** (969)
frische Beeren

ARBEITSWEISE:

Mürbteigboden mit **Schokoladino** bestreichen, einen Spezialboden dunkel/hell auflegen, tränken und mit einem Ring umstellen. Die Rum-Sahne anrühren und flüssiges **Nougette** einmarmorieren. Die Torte mit der Rum-Sahne einsetzen und für mindestens 3 Stunden kühl stellen.

Ring abnehmen und die Torte mit Dekorsahne einstreichen, kurz anfrieren. Aufgelöstes **Schokoladino** auf die Tortenoberfläche geben und so verstreichen, dass ein wenig über den Rand läuft. Mit **Dekor Schokotropfen Herren**, **Dekor Weiße Späne** und frischen Früchten ausgarnieren.



SCHOKOLADE

ZUTATEN:

1 Torte 22 cm Ø, 10 cm hoch

140 g Mürbteigboden
(MELLA-MÜRBI/IREKS)
25 g **Schokoladino** (368)
3 St. Spezialboden dunkel
18 cm Ø, 1,5 cm dick
(siehe Seite 30, Grundböden)

280 g **Schogette** (434)
130 g **Nougette** (411)

SCHOKO-SAHNE

165 g **Fond Royal CL**
Schokolade (118)
205 g Wasser
830 g Sahne, geschlagen, ungesüßt

DEKOR

80 g **Schokoladino** (368)
100 g **Alpenmilch**
Schokoladino (432)
5 g **Dekor Mini Späne** (084)
5 g **Dekor Confetto Crisp** (399)
Dekor Schoko
Gitterplatte (929)
2 St. **Dekor Dreieck**
marmoriert (383)
3 St. **Dekor Schokoladen**
Röllchen (007)
3 g Pistazien, gehackt
Frischobst

ARBEITSWEISE:

Den Mürbteigboden mit **Schokoladino** bestreichen, einen Spezialboden dunkel auflegen und mit einem Ring umstellen. Je Lage zwei Ringe **Schogette** und einen Ring **Nougette** aufdressieren und die Torte mit der angerührten Schoko-Sahne einsetzen und kühlen.

Nach dem Kühlen die Torte mit **Schokoladino** und **Alpenmilch Schokoladino** überziehen, **Dekor Mini Späne** und **Dekor Confetto Crisp** aufstreuen. Mit Dekoren und Frischobst die Torte ausgarнировать.



À LA TIRAMISU

ZUTATEN:

1 Torte 22 cm Ø, 10 cm hoch

- 140 g Mürbteigboden (MELLA-MÜRB/IREKS)
- 25 g **Schokoladino** (368)
- 1 St. Spezialboden dunkel 18 cm Ø, 1,5 cm dick (siehe Seite 30, Grundböden)
- 300 g Löffelbiskuits
- 120 g Läuterzucker
- 6 g **Konditoreipaste Espresso** (267)
- 6 g **Konditoreipaste Amaretto** (262)

SAHNE TYP TIRAMISU

- 180 g **Fond Royal CL Tiramisu** (108)
- 225 g Wasser
- 900 g Sahne, geschlagen, ungesüßt

DEKOR

- 6 St. Löffelbiskuits
- 130 g **Schokoladino** (368)
- 40 g Löffelbiskuits, gebrochen
- 2 g Kakaopulver
- Dekor Schoko Gitterplatte** (929)
- 1 St. **Dekor Tiramisu** (386)
- 3 g Pistazien, gehackt
- Frischobst

ARBEITSWEISE:

Den Mürbteigboden mit **Schokoladino** bestreichen, einen Spezialboden dunkel auflegen und mit einem Ring umstellen. Einen Teil der angerührten Sahne Typ Tiramisu einfüllen. Die Löffelbiskuits tränken, senkrecht in den Ring einstellen, den Ring mit der restlichen Sahne Typ Tiramisu auffüllen und kühlen.

Die Löffelbiskuits diagonal schneiden, in **Schokoladino** absetzen und kühlen. Löffelbiskuits an den Tortenrand ansetzen, **Schokoladino** aufstreichen und mit Löffelbiskuits, Frischobst und Dekoren ausarnieren.





ZEITGEMÄSSER LOOK

Schließen Sie die Lücke zwischen den bewährten Geschmacksfavoriten Ihrer Kunden und der medial befeuerten Nachfrage nach den neuen Tortenlooks.

Wechselnde, unsymmetrische Schichten, belgische Waffeln oder zerbrochene Baiser-Stücke als Randdekor – mit einer neuen Herangehensweise sorgen Sie für ein zeitgemäßes, attraktives Erscheinungsbild klassischer Rezepturen.

NUSS

ZUTATEN:

1 Torte 22 cm Ø, 10 cm hoch

- 140 g Mürbteigboden (MELLA-MÜRBI/IREKS)
- 25 g Alpenmilch Schokoladino (432)
- 3 St. Nuss-Spezialboden 18 cm Ø, 1,5 cm dick (siehe Seite 31, Grundböden)
- 280 g Nougette (411)
- 130 g Paradiso Fruchtgenuss Himbeere Plus (309)

HASELNUSS-SAHNE

- 165 g Fond Royal Haselnuss (126)
- 205 g Wasser
- 830 g Sahne, geschlagen, ungesüßt

DEKOR

- 75 g Alpenmilch Schokoladino (432)
- 75 g Schokoladino (368)
- 80 g Nuss-Spezialboden, gewürfelt (siehe Seite 31, Grundböden)
- 5 g Dekor Haselnuss Krokant (517)

ARBEITSWEISE:

Den Mürbteigboden mit **Alpenmilch Schokoladino** bestreichen, einen Nuss-Spezialboden auflegen und mit einem Ring umstellen. Je Lage zwei Ringe **Nougette** und einen Ring **Paradiso Fruchtgenuss Himbeere Plus** aufdressieren und die Torte mit der angerührten Haselnuss-Sahne einsetzen und frosten.

Die Torte auf die Oberseite drehen und mit einem Spritzbeutel **Alpenmilch Schokoladino** am Rand auftragen. Die Torte wieder drehen und den Arbeitsschritt mit **Schokoladino** wiederholen. Mit gewürfeltem Nuss-Spezialboden, **Alpenmilch Schokoladino**, **Schokoladino** und **Dekor Haselnuss Krokant** ausgarnieren.



KÄSE SAHNE

ZUTATEN:

1 Torte 22 cm Ø, 10 cm hoch

140 g Mürbteigboden
(MELLA-MÜRB/IREKS)

50 g **Pfirsich-Maracuja
Powerfüllung** (329)

3 St. Orangen-Spezialboden
22 cm Ø, 1,5 cm dick
(siehe Seite 31, Grundböden)

200 g Mandarinen, Dosenware

190 g Läuterzucker
10 g **Konditoreipaste
Mandarine** (210)

KÄSE SAHNE

140 g **Fond Royal CL
Käse-Sahne** (105)

225 g Wasser

560 g Sahne, geschlagen, ungesüßt

DEKOR

400 g Dekorsahne mit
Stabifix F (319)

10 g **Konditoreipaste
Mandarine** (210)
Eigelb PLUS (922),
nach Bedarf

ARBEITSWEISE:

Mürbteigboden mit **Pfirsich-Maracuja Powerfüllung** bestreichen, den farbintensivsten Spezialboden auflegen und tränken. Die Hälfte der Mandarinen auflegen. Käse Sahne anrühren und ein Drittel auf den Boden geben, glatt streichen, nächsthelleren Boden auflegen und den Vorgang wiederholen. Letzten getränkten Boden auflegen und mit der restlichen Käse Sahne glatt streichen und kühlen. Die Dekorsahne mit **Konditoreipaste Mandarine** und **Eigelb PLUS** anrühren und die Torte ausdekorieren.



EIERLIKÖR

ZUTATEN:

1 Torte 22 cm Ø, 10 cm hoch

140 g Mürbteigboden
(MELLA-MÜRB/IREKS)
25 g **Schokoladino** (368)
3 St. Nuss-Spezialboden
22 cm Ø, 1,5 cm dick
(siehe Seite 31, Grundböden)

120 g Läuterzucker
10 g **Konditoreipaste**
Eierlikör (247)

EIERLIKÖR-SAHNE

100 g Sanettlösung, **Sanett** (330)
Zubereitung siehe Etikett
50 g **Konditoreipaste Eierlikör** (247)
830 g Sahne, geschlagen, gesüßt

250 g **Paradiso Fruchtgenuss**
Heidelbeere (322)

DEKOR

120 g Eierlikör
25 g Sanettlösung, **Sanett** (330)
Zubereitung siehe Etikett

20 g Sanettlösung, **Sanett** (330)
Zubereitung siehe Etikett

10 g **Konditoreipaste**
Eierlikör (247)

170 g Sahne, geschlagen, gesüßt

20 g Sanettlösung, **Sanett** (330)
Zubereitung siehe Etikett

10 g **Konditoreipaste**
Heidelbeere (213)

170 g Sahne, geschlagen, gesüßt

3 St. **Dekor Schoko Trio** (096)
Heidelbeeren

ARBEITSWEISE:

Mürbteigboden mit **Schokoladino** bestreichen, einen Nuss-Spezialboden auflegen, tränken und mit einem Ring umstellen. Zwei Ringe **Paradiso Fruchtgenuss Heidelbeere** aufdressieren und einen Teil der angerührten Eierlikör-Sahne aufstreichen. Mit dem zweiten Boden wiederholen. Den oberen Boden glatt mit Eierlikör-Sahne abstreichen und kühlen.

Den Ring vorsichtig etwas nach oben ziehen und den mit Sanettlösung verrührten Eierlikör auf die Oberfläche auftragen. Sobald die Eierlikörschicht erstarrt ist, den Ring abziehen. Abwechselnd einen Tupfen Heidelbeer- und Eierlikör-Sahne vertikal auf den Rand dressieren und mit einem Teigschaber in eine Richtung ziehen. Auf der Hälfte der Tupfen die nächste Reihe im Wechsel aufdressieren und wieder in dieselbe Richtung ziehen. Auf diese Weise verfahren, bis der Tortenrand ausgarniert ist.



ERDBEER MASCARPONESAHNE

ZUTATEN:

1 Torte 22 cm Ø, 10 cm hoch

140 g Mürbteigboden
(MELLA-MÜRB/IREKS)

50 g **Pfirsich-Maracuja
Powerfüllung** (329)

12 St. Waffeln, ca. 17 x 10 cm

WAFFELN

Grundrezept für 20 Waffeln

1.000 g **Gelatop Waffel Mix** (439)

800 g Milch

MASCARPONE-SAHNE

150 g **Fond Royal CL
Mascarpone** (142)

6 g **Konditoreipaste
Vanille Moroni** (220)

240 g Wasser

605 g Sahne, geschlagen, ungesüßt

FÜLLUNG

250 g **Sahnemarmoria
Erdbeere** (510)

35 g Sanettlösung, **Sanett** (330)
Zubereitung siehe Etikett

DEKOR

70 g **Sahnemarmoria
Erdbeere** (510)

10 g Sanettlösung, **Sanett** (330)
Zubereitung siehe Etikett

60 g **Topglanz** (310)

150 g Dekorsahne mit
Stabifix F (319)

6 St. Erdbeeren

1 St. Waffel

ARBEITSWEISE:

Gelatop Waffel Mix und Milch mit einem Schneebesen verrühren. Bei 210° C in einem Waffeleisen Waffeln ausbacken.

Mürbteigboden mit **Pfirsich-Maracuja Powerfüllung** bestreichen, mit einem Ring umstellen und den inneren Rand mit Waffeln auskleiden. Restliche Waffeln mit einem Ring (20 cm Ø) ausstechen und einen Waffelboden auf den Mürbteig legen.

Sahnemarmoria Erdbeere mit Sanettlösung verrühren. Auf jeden Waffelboden einen Teil **Sahnemarmoria Erdbeere** auftragen. Ein Drittel der Mascarpone-Sahne einfüllen und einen ausgestochenen Waffelboden einlegen, diesen Vorgang wiederholen.

Die restliche Mascarpone-Sahne aufdressieren, **Sahnemarmoria Erdbeere** mit Sanettlösung verrühren, auf der Oberfläche verstrudeln und anfrieren. Mit **Topglanz**, Dekorsahne, Waffeln und frischen Erdbeeren dekorieren.



WALDFRUCHT BAISER

ZUTATEN:

1 Torte 22 cm Ø, 10 cm hoch

140 g Mürbteigboden
(MELLA-MÜRBI/IREKS)

25 g **Schokoladino** (368)

2 St. Spezialboden hell
22 cm Ø, 1,5 cm dick
(siehe Seite 30, Grundböden)

1 St. Spezialboden dunkel
22 cm Ø, 1,5 cm dick
(siehe Seite 30, Grundböden)

120 g Läuterzucker mit
Konditoreipaste
Vanille BOURBON (218)

250 g **Paradiso Fruchtgenuss**
Himbeere Plus (309)

WALDFRUCHT-CREME

165 g Milch

330 g **Crème Variant** (300)

125 g Wasser

100 g **Fond Royal Waldfrucht** (134)

DEKOR

130 g **Crème Variant** (300)

Baiser, farbig

100 g (siehe Seite 31, Grundböden)
frische Beeren

ARBEITSWEISE:

Mürbteigboden mit **Schokoladino** bestreichen, einen hellen Spezialboden auflegen, tränken und mit einem Ring umstellen. Zwei Ringe **Paradiso Fruchtgenuss Himbeere Plus** aufdressieren. Milch zusammen mit **Crème Variant** aufschlagen. Wasser mit **Fond Royal Waldfrucht** verrühren, mit einem Teil der Creme angleichen und die restliche Creme unterheben. Eine Cremeschicht aufstreichen. Mit einem getränkten dunklen Spezialboden wiederholen. Den letzten hellen Boden auflegen, tränken und mit der restlichen Waldfrucht-Creme glatt abstreichen, kühlen. Ring entfernen, den Tortenrand mit aufgeschlagener **Crème Variant** einstreichen und mit Baiserstückchen und frischen Beeren ausgarnieren.



DER PERFEKTE BODEN

Mit den folgenden Grundböden sind Sie bestens gerüstet, um die modernen Klassiker in Ihr Tortenangebot zu integrieren. Perfekt abgestimmt auf Ihren Arbeitsalltag und für die kleinen Torten mit 18–22 cm Durchmesser rezeptiert, können Sie Ihrer Kreativität freien Lauf lassen.



GRUNDBÖDEN

SPEZIALBODEN DUNKEL

ZUTATEN:

4 Böden à 18 cm Ø oder
3 Böden à 22 cm Ø

1.000 g **Spezialmassen Mix** (409)
600 g Wasser

50 g Kakaopulver
50 g Puderzucker
100 g Vollei

ARBEITSWEISE:

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

Spezialmassen Mix und Wasser 7 Minuten im schnellen Maschinengang aufschlagen. Kakaopulver und Puderzucker sieben, mischen, mit dem Vollei verrühren und unter die Spezialmasse ziehen und abbacken.

SPEZIALBODEN HELL

ZUTATEN:

4 Böden à 18 cm Ø oder
3 Böden à 22 cm Ø

1.000 g **Spezialmassen Mix** (409)
600 g Wasser

ARBEITSWEISE:

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

Spezialmassen Mix und Wasser im schnellen Maschinengang 5–7 Minuten aufschlagen und abbacken.

RÜHRBODEN

ZUTATEN:

2 Böden à 22 cm Ø

600 g **SandRühr Premium** (431)
400 g Weizenmehl
400 g Wasser
400 g Speiseöl

ARBEITSWEISE:

Temperatur: ca. 190° C · Zeit: ca. 45 Min.

Alle Zutaten für 3 Minuten im langsamen Maschinengang verrühren, in Ringe füllen und abbacken.

NUSS-SPEZIALBODEN

ZUTATEN:

4 Böden à 18 cm Ø oder
3 Böden à 22 cm Ø

1.000 g **Spezialmassen Mix** (409)
150 g Nussgrieß, geröstet
6 g **Zimtino** (151)
650 g Wasser
150 g **Konditoreipaste Haselnuss ohne Stücke** (222)
100g Butter, flüssig

ARBEITSWEISE:

Temperatur: ca. 170° C · Zeit: ca. 30 Min.

Spezialmassen Mix, Nussgrieß, **Zimtino** und Wasser 5–7 Minuten im schnellen Maschinengang aufschlagen, flüssige Butter und **Konditoreipaste Haselnuss ohne Stücke** unter die Masse ziehen, bei offenem Zug abbacken.

ORANGEN-SPEZIALBODEN

ZUTATEN:

3 Böden à 22 cm Ø

1.000 g **Spezialmassen Mix** (409)
600 g Wasser
3 g **Oraperl** (173)
Eigelb PLUS (922),
nach Bedarf

ARBEITSWEISE:

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

Spezialmassen Mix, **Oraperl** und Wasser im schnellen Maschinengang 5–7 Minuten aufschlagen, mit **Eigelb PLUS** nach Wunsch in Abstufungen färben und abbacken.

BAISER

ZUTATEN:

160 g **Eisan** (307)
1.000 g Wasser
2.000 g Zucker
Konditoreipaste Himbeere (208)
Konditoreipaste Holunderbeere (282)

ARBEITSWEISE:

Eisan mit Wasser anschlagen, den Zucker nach und nach zugeben und aufschlagen. Nach Wunsch mit Konditoreipasten färben und aromatisieren. Baiser aufdressieren und über Nacht im Ofen bei 50° C trocknen lassen.

