

IDEEN FÜR DEN GUTEN GESCHMACK

33 à la
Dreidoppel



SCHWARZWÄLDER

KIRSCH

KLASSIKER IM
MODERNEN LOOK?
SPRECHEN SIE UNS AN!



SCHWARZWÄLDER KIRSCHTORTE

ZUTATEN:

2 Torten 26 cm Ø, Höhe 7 cm

SPEZIALBODEN, DUNKEL

1.000 g **Spezialmassen Mix** (40922)
600 g Wasser

50 g Kakaopulver
50 g Puderzucker
100 g Vollei

300 g Mürbteigboden (MELLA-MÜRBI/IREKS)
60 g **Schokoladino** (36818)

450 g Läuterzucker
120 g **Konditoreipaste Kirschwasser** (21704)
160 g Kirschwasser

920 g **Paradiso Fruchtgenuss Kirsche** (31218)

KIRSCHWASSER-SAHNE

70 g **Konditoreipaste Kirschwasser** (21704)
40 g Zucker
150 g Sanettlösung, **Sanett** (37866)
Zubereitung siehe Etikett
1.200 g Sahne, geschlagen, ungesüßt

DEKOR

560 g Dekorsahne mit **Stabifix F** (31904)
180 g **Dekor Späne, dunkel** (97301)
28 St. **Dekor Belegkirschen** (09801)
Dekorschnee

ARBEITSWEISE:

Temperatur: ca. 180° C · Zeit: ca. 30 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, in zwei Ringe 26 cm Ø füllen und abbacken. Nach dem Auskühlen jeden Boden in drei Scheiben schneiden.

Mürbteigboden mit **Schokoladino** bestreichen, einen Spezialboden auflegen und mit einem Ring umstellen. Boden tränken und zwei Ringe **Paradiso Fruchtgenuss Kirsche** aufdressieren.

Konditoreipaste Kirschwasser mit Zucker und Sanettlösung verrühren, mit einem Teil der Sahne angleichen und die restliche Sahne unterheben. Eine Schicht Kirschwasser-Sahne aufstreichen und den Vorgang wiederholen. Den letzten Boden auflegen, tränken, mit Sahne glatt abstreichen und kühlen.

Mit Dekorsahne einstreichen und ausgarnieren.



„Die Konditoreipaste Schwarzwälder Kirschwasser wird mit original Schwarzwälder Kirschwasser aus der Ortenau hergestellt und ist für mich ein Stück Heimat. Ich bin Schwarzwälder mit Leib und Seele, die Kirschtorte ist meine Lieblingstorte.“

Unsere Paste verleiht der Sahne ein unvergleichliches Aroma und gleichzeitig bleibt die Sahne stabil. Die einfache Dosierung macht das Arbeiten ganz leicht.“

Eine von 55: Konditoreipaste Schwarzwälder Kirschwasser (21704)

- unverkennbar im Geschmack
- mit 55 % Schwarzwälder Kirschwasser
- ein echter deutscher Klassiker



IDEEN FÜR DEN GUTEN GESCHMACK

33 à la
Dreidoppel



ZITRONEN-SAHNE

KLASSIKER IM
MODERNEN LOOK?
SPRECHEN SIE UNS AN!



ZITRONEN-SAHNETORTE

ZUTATEN:

3 Torten 26 cm Ø, Höhe 6 cm

WIENER BODEN

- 1.000 g **Spezialmassen Mix** (40922)
- 600 g Wasser
- 6 g **Trisan** (16604)

- 180 g Butter, flüssig

- 450 g Mürbteigboden (MELLA-MÜRBI/IREKS)
- 90 g **Schokoladino** (36818)

- 420 g Läuterzucker
- 15 g **Konditoreipaste Citrone** (20304)

- 900 g **Paradiso Fruchtgenuss Rote Johannisbeere** (31818)

ZITRONEN-SAHNE

- 60 g **Konditoreipaste Citrone** (20304)
- 60 g Zitronensaft
- 60 g Zucker
- 180 g Sanettlösung, **Sanett** (37866)
Zubereitung siehe Etikett
- 1.350 g Sahne, geschlagen, ungesüßt

DEKOR

- 660 g Dekorsahne mit **Stabifix F** (31904)
- 390 g **Topglanz** (31018)
- 15 g **Konditoreipaste Citrone** (20304)
- 90 g **Dekor Schokoklein** (97201)
- 42 St. **Dekor Gelee Citronenscheiben** (08001)
- 15 g Pistazien, gehackt

ARBEITSWEISE:

Temperatur: ca. 180° C · Zeit: ca. 30 Min.

Spezialmassen Mix, Wasser und **Trisan** im schnellen Maschinengang 5–7 Minuten aufschlagen, flüssige Butter unterziehen, in zwei Ringe 26 cm Ø füllen und abbacken. Nach dem Auskühlen jeden Boden in drei Scheiben schneiden.

Mürbteigboden mit **Schokoladino** bestreichen, einen Wiener Boden auflegen und mit einem Ring umstellen. Boden tränken, drei Streifen **Paradiso Fruchtgenuss Rote Johannisbeere** aufdressieren.

Konditoreipaste Citrone, Zitronensaft, Zucker und Sanettlösung verrühren, mit einem Teil der Sahne angleichen und die restliche Sahne unterheben. Eine Schicht Zitronen-Sahne aufstreichen, mit dem zweiten Boden wiederholen, Oberfläche glatt abstreichen und kühlen.

Mit Dekorsahne einstreichen, **Topglanz** mit **Konditoreipaste Citrone** marmorieren, aufstreichen und ausgarnieren.



„Ich liebe Zitronen-Sahne, wenn diese so richtig schön säuerlich-frisch ist. Ich kombiniere immer Konditoreipaste Citrone und frischen Zitronensaft im gleichen Verhältnis. Verwendet man nur Saft, kann schnell zu viel Flüssigkeit eingetragen werden oder die Sahne sogar aufgrund der Säure gerinnen.“

Die pastöse Rezeptur unserer Paste verhindert ein Gerinnen der Sahne. Und die ganz leichte Schalennote macht die Sahne einfach unverwechselbar gut.“

Eine von 55: Konditoreipaste Citrone (20304)

- frisch-säuerlicher Geschmack nach saftigen Zitronen
- mit 20 % Zitronensaftkonzentrat
- der ultimative Zitrus-Kick



04/2018 Mat.-Nr. 1370-02

IDEEN FÜR DEN GUTEN GESCHMACK

33 à la
Dreidoppel



EIERLIKÖR-SAHNE

**KLASSIKER IM
MODERNEN LOOK?
SPRECHEN SIE UNS AN!**



EIERLIKÖR-SAHNETORTE

ZUTATEN:

3 Torten 26 cm Ø, Höhe 6 cm

WIENER BODEN

- 1.000 g **Spezialmassen Mix** (40922)
- 600 g Wasser
- 6 g **Trisan** (16604)

- 180 g Butter, flüssig
- 90 g **Dekor Mini-Schokospäne** (08401)

- 450 g Mürbteigboden (MELLA-MÜRBI/IREKS)
- 90 g **Schokoladino** (36818)

- 540 g **Paradiso Fruchtgenuss Heidelbeere** (32218)

- 420 g Läuterzucker
- 30 g **Konditoreipaste Eierlikör** (24704)

EIERLIKÖR-SAHNE

- 120 g **Konditoreipaste Eierlikör** (24704)
- 90 g Zucker
- 150 g Sanettlösung, **Sanett** (37866)
Zubereitung siehe Etikett
- 1.440 g Sahne, geschlagen, ungesüßt

DEKOR

- 345 g Eierlikör
- 30 g **Konditoreipaste Eierlikör** (24704)
- 75 g Sanettlösung, **Sanett** (37866)
Zubereitung siehe Etikett
- 660 g Dekorsahne mit **Stabifix F** (31904)
- 90 g **Dekor Schokoklein** (97201)
- 42 St. **Dekor Eierlikörflasche** (04901)
- 15 g Pistazien, gehackt

ARBEITSWEISE:

Temperatur: ca. 180° C · Zeit: ca. 30 Min.

Spezialmassen Mix, Wasser und **Trisan** im schnellen Maschinengang 5–7 Minuten aufschlagen, flüssige Butter unterziehen, zum Schluss **Dekor Mini-Schokospäne** unterheben, in zwei Ringe 26 cm Ø füllen und abbacken. Nach dem Auskühlen jeden Boden in drei Scheiben schneiden. Mürbteigboden mit **Schokoladino** bestreichen, einen Wiener Boden auflegen und mit einem Ring umstellen. Boden tränken, drei Ringe **Paradiso Fruchtgenuss Heidelbeere** aufdressieren.

Konditoreipaste Eierlikör mit Zucker und Sanettlösung verrühren, mit einem Teil der Sahne angleichen und die restliche Sahne unterheben. Die Torte mit der Eierlikör-Sahne einsetzen und kühlen.

Den Ring vorsichtig etwas nach oben ziehen und Eierlikör und **Konditoreipaste Eierlikör** verrührt mit Sanettlösung auf die Oberfläche auftragen. Sobald die Eierlikörschicht erstarrt ist, den Ring abziehen und den Rand mit Dekorsahne einstreichen, ausgarnieren.



„Eierlikör-Sahnetorte ist einfach der Klassiker schlechthin und die Konditoreipaste Eierlikör eines meiner Lieblingsprodukte. Denn so aromatisch und farbintensiv bekommt man eine Eierlikör-Sahne nur mit Eierlikör einfach nicht hin.“

Die Eierlikörzubereitung enthält neben einer großen Menge Eierlikör auch noch weitere wertgebende Bestandteile wie z. B. Eigelbpulver für die Farbe. Besonders konzentriert verleiht sie der Sahne besten Geschmack, ohne die Konsistenz negativ zu beeinflussen.“



Eine von 55: Konditoreipaste Eierlikör (24704)

- einzigartig aromatisch und farbintensiv
- mit 30 % Eierlikör und Eigelbpulver
- überraschend vielseitig einsetzbar



IDEEN FÜR DEN GUTEN GESCHMACK

33 à la
Dreidoppel



FRANKFURTER

KRANZ

KLASSIKER IM
MODERNEN LOOK?
SPRECHEN SIE UNS AN!



FRANKFURTER KRANZ

ZUTATEN:

3 Stück 24 cm Ø

WIENER BODEN

1.000 g **Spezialmassen Mix** (40922)
600 g Wasser
6 g **Trisan** (16604)

180 g Butter, flüssig

675 g **Paradiso Fruchtgenuss Rote Johannisbeere** (31818)

DEUTSCHE BUTTERCREME

300 g **Buttercreme Basis** (34611)
750 g Wasser
6 g **Konditoreipaste Vanille BOURBON** (21804)
750 g Butter, weich

DEKOR

480 g **Dekor Haselnuss Krokant** (51706)
42 St. **Dekor Belegkirschen** (09801)

ARBEITSWEISE:

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

Spezialmassen Mix, Wasser und **Trisan** im schnellen Maschinengang 5–7 Minuten aufschlagen, flüssige Butter unterziehen und in gefetteten, gemehlten Ringformen abbacken.

Nach dem Auskühlen dreimal schneiden. Auf den unteren Boden zwei Ringe **Paradiso Fruchtgenuss Rote Johannisbeere** aufdressieren.

Für die deutsche Buttercreme **Buttercreme Basis** mit Wasser und **Konditoreipaste Vanille BOURBON** verrühren, weiche Butter zufügen und im schnellen Maschinengang 6–8 Minuten aufschlagen. Buttercreme aufdressieren, den nächsten Boden auflegen. Erneut Fruchtfüllung und Buttercreme aufdressieren. Auf den dritten Boden Buttercreme aufspritzen und den letzten Boden auflegen. Den Kranz mit Buttercreme einstreichen, mit **Dekor Haselnuss Krokant** und **Dekor Belegkirschen** ausgarnieren.



„Der Frankfurter Kranz darf in keiner Torten-Theke fehlen. Mit der Buttercreme Basis von Dreidoppel ist die Herstellung der beliebten deutschen Buttercreme besonders rationell und gelingsicher. Außerdem zeichnet sie sich durch eine geringe Süße aus.“

Ich gebe immer noch etwas Konditoreipaste Vanille BOURBON mit hinein. Diese enthält hochwertige Bourbon Vanille und verleiht dadurch der Buttercreme ihre ganz besondere Vanillenote. Und auch zur Herstellung diverser Vanillegebäcke ist sie bestens geeignet.“

Eine von 55: Konditoreipaste Vanille BOURBON (21804)

- natürlich-feines Aroma
- mit echter Bourbon Vanille
- zur Herstellung von Vanillegebäcken und zum Verfeinern



04/2018 Mat.-Nr. 1370-04

IDEEN FÜR DEN GUTEN GESCHMACK

33 à la
Dreidoppel



**SCHOKO-RUM-
SAHNE**

KLASSIKER IM
MODERNEN LOOK?
SPRECHEN SIE UNS AN!



SCHOKO-RUM-SAHNETORTE

ZUTATEN:

3 Torten 26 cm Ø, Höhe 6 cm

SPEZIALBODEN, DUNKEL

1.000 g **Spezialmassen Mix** (40922)

600 g Wasser

50 g Kakaopulver

50 g Puderzucker

100 g Vollei

450 g Mürbteigboden (MELLA-MÜRBI/IREKS)

90 g **Schokoladino** (36818)

420 g Läuterzucker

60 g **Konditoreipaste Rum JAMAICA** (21904)

SCHOKO-SAHNE

45 g Zucker

360 g Kuvertüre, dunkel, aufgelöst

1.760 g Sahne, geschlagen, ungesüßt

105 g **Konditoreipaste Rum JAMAICA** (21904)

105 g Sanettlösung, **Sanett** (37866)

Zubereitung siehe Etikett

DEKOR

90 g **Dekor Schokoklein** (97201)

300 g Dekorsahne mit **Stabifix F** (31904)

120 g **Dekor Späne, dunkel** (97301)

42 St. **Dekor Schokoladen-Röllchen weiß/dunkel** (03401)

ARBEITSWEISE:

Temperatur: ca. 180° C · Zeit: ca. 30 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, in zwei Ringe 26 cm Ø füllen und abbacken. Nach dem Auskühlen jeden Boden in drei Scheiben schneiden und mit einem Ring 24 cm Ø austechen.

Mürbteigboden mit **Schokoladino** bestreichen, einen dunklen Boden auflegen, tränken und mit einem Ring umstellen. Für die Schoko-Sahne Zucker mit Kuvertüre verrühren, mit einem Teil der Sahne angleichen. **Konditoreipaste Rum JAMAICA** und Sanettlösung unterrühren und die restliche Sahne unterheben. Die Torte einsetzen, kühlen und ausgarnieren.



„Meine Schoko-Sahne mache ich bis heute mit echter Kuvertüre. Ganz klassisch, so wie ich es schon in der Lehre von meinem Meister gelernt habe.“

Noch besser wird die leckere Kombination aus dunkler Schokolade und Sahne, wenn man noch etwas Konditoreipaste Rum JAMAICA hinzugibt. Die Rumzubereitung wird mit echtem Jamaika Rum hergestellt, lässt sich super unter die Sahne arbeiten und sorgt für die perfekte karibische Abrundung.“

Eine von 55: Konditoreipaste Rum JAMAICA (21904)

- karibisches Flair für Torten, Gebäcke und Desserts
- mit 20 % Original Jamaika Rum
- köstlich im Zusammenspiel mit Schokolade



04/2018 Mat.-Nr. 1370-05

IDEEN FÜR DEN GUTEN GESCHMACK

33 à la
Dreidoppel



NUSS-SAHNE

KLASSIKER IM
MODERNEN LOOK?
SPRECHEN SIE UNS AN!



NUSS-SAHNETORTE

ZUTATEN:

2 Torten 26 cm Ø, Höhe 7 cm

NUSSSPEZIALBODEN

- 1.000 g **Spezialmassen Mix** (40922)
- 150 g Nussgrieß, geröstet
- 6 g **Zimtino** (15104)
- 650 g Wasser

- 100 g Butter, flüssig
- 150 g **Konditoreipaste Haselnuss ohne Stücke** (22206)

- 300 g Mürbteigboden (MELLA-MÜRBI/IREKS)
- 60 g **Schokoladino** (36818)

- 280 g **Nougette** (41122)

NUSS-SAHNE

- 60 g **Konditoreipaste Haselnuss ohne Stücke** (22206)
- 40 g Zucker
- 40 g Nussgrieß, geröstet
- 110 g Sanettlösung, **Sanett** (37866)
Zubereitung siehe Etikett
- 940 g Sahne, geschlagen, ungesüßt

DEKOR

- 480 g Dekorsahne mit **Stabifix F** (31904)
- 50 g Nussgrieß, geröstet
- 28 St. Haselnüsse, ganz, geröstet
- 80 g **Dekor Haselnuss Krokant** (51706)

ARBEITSWEISE:

Temperatur: ca. 170° C · Zeit: ca. 40 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, in zwei Ringe 26 cm Ø füllen und abbacken. Nach dem Auskühlen jeden Boden in drei Scheiben schneiden.

Mürbteigboden mit **Schokoladino** bestreichen, einen Nussboden auflegen und mit einem Ring umstellen. Zwei Ringe **Nougette** aufdressieren.

Konditoreipaste Haselnuss ohne Stücke, Zucker, Nussgrieß und Sanettlösung verrühren, mit einem Teil der Sahne angleichen und die restliche Sahne unterheben. Die Torte mit der Nuss-Sahne einsetzen, kühlen und ausgarnieren.



„Eine perfekte Nuss-Sahne schmeckt richtig schön rund nach gerösteten Haselnüssen. Das gelingt meiner Meinung nach am besten mit der Konditoreipaste Haselnuss.“

Die Haselnusszubereitung besteht zu 88 % aus gerösteten und fein gemahlene Haselnüssen, wobei die besondere Rezeptur ein Entmischen von Öl und Festbestandteilen verhindert. Leicht zu dosieren, einfach zu verarbeiten – das ist ideal für die rationelle Tortenproduktion.“

Eine von 55:
Konditoreipaste Haselnuss ohne Stücke (22206)

- intensive Haselnussnote mit feinen Röstaromen
- mit 88 % Haselnussmark
- perfekt für eine kräftig-runde Nuss-Sahne



04/2018 Mat.-Nr. 1370-06

IDEEN FÜR DEN GUTEN GESCHMACK

33 à la
Dreidoppel



KÄSE-SAHNE

KLASSIKER IM
MODERNEN LOOK?
SPRECHEN SIE UNS AN!



KÄSE-SAHNETORTE

ZUTATEN:

3 Torten 26 cm Ø, Höhe 6 cm

SPEZIALBODEN

- 1.000 g **Spezialmassen Mix** (40922)
- 600 g Wasser

- 450 g Mürbteigboden (MELLA-MÜRBI/IREKS)
- 300 g **Pfirsich-Maracuja Powerfüllung** (32908)

- 420 g Läuterzucker
- 30 g **Konditoreipaste Mandarine** (21004)

- 480 g Mandarinen, abgetropft, Dosenware

KÄSE-SAHNE

- 150 g Zucker
- 15 g **Citrone NOBLESSE** (27006)
- 360 g Sanettlösung, **Sanett** (37866)
Zubereitung siehe Etikett
- 1.500 g Magerquark
- 1.500 g Sahne, geschlagen, ungesüßt

DEKOR

- 660 g Dekorsahne mit **Stabifix F** (31904)
- 45 g Mandeln, gehobelt, geröstet
- 30 g Dekorschnee
- 42 St. **Dekor Käse Sahne** (06701)

ARBEITSWEISE:

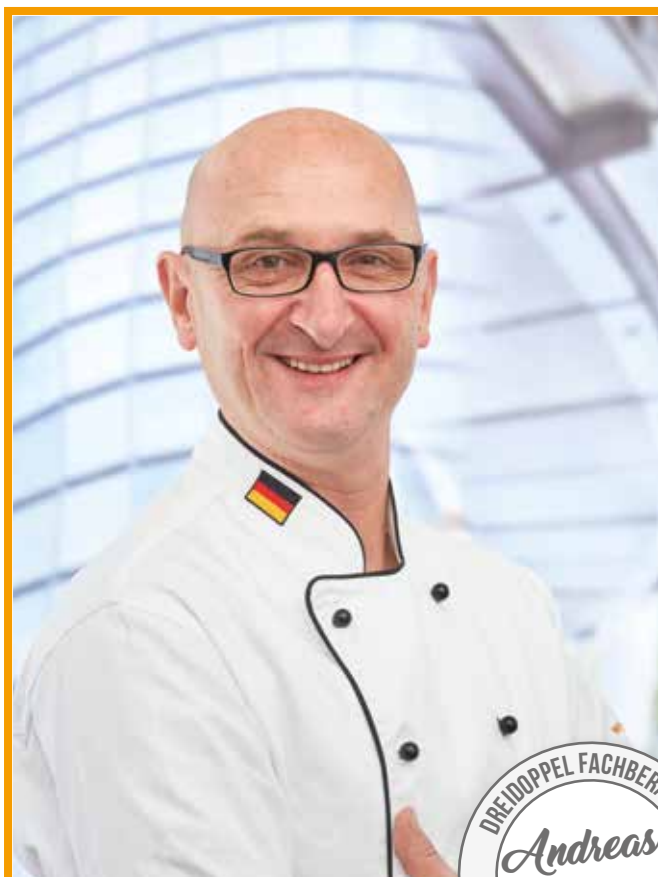
Temperatur: ca. 180° C · Zeit: ca. 30 Min.

Spezialmassen Mix und Wasser im schnellen Maschinen-gang 5–7 Minuten aufschlagen, in zwei Ringe 26 cm Ø füllen und abbacken. Nach dem Auskühlen jeden Boden in drei Scheiben schneiden.

Mürbteigboden mit **Pfirsich-Maracuja Powerfüllung** bestreichen, einen Spezialboden auflegen und mit einem Ring umstellen. Boden tränken, Mandarinen aufstreuen.

Zucker, **Citrone NOBLESSE** und Sanettlösung verrühren, den Magerquark unterziehen, mit einem Teil der Sahne angleichen und die restliche Sahne unterheben. Käse-Sahne einfüllen und einen Boden auflegen, tränken.

Nach dem Kühlen mit Dekorsahne einstreichen und aus-garnieren.



„Schon meine Oma hat diese Torte geliebt – vor allem in der klassischen Kombination mit Mandarinen.“

Die **Citrone NOBLESSE** verleiht der Quarkmasse eine außerordentlich frische Note. Besonders gelungen ist das ausgewogene Verhältnis aus fruchtiger Saftkomponente und typischer Schalenabrundung. Das macht die Käse-Sahne wunderbar frisch, leicht und fruchtig.“

Citrone NOBLESSE (27006)

- vollfruchtiger Geschmack sonnengereifter Zitronen
- fruchtige Saftkomponente mit frischer Schalenabrundung
- besondere Frischenote für alle Teige und Massen



IDEEN FÜR DEN GUTEN GESCHMACK

33 à la
Dreidoppel



HIMBEER-SAHNE

KLASSIKER IM
MODERNEN LOOK?
SPRECHEN SIE UNS AN!



HIMBEER-SAHNETORTE

ZUTATEN:

3 Torten 26 cm Ø, Höhe 6 cm

SPEZIALBODEN

- 1.000 g **Spezialmassen Mix** (40922)
- 600 g Wasser

- 450 g Mürbteigboden (MELLA-MÜRB/IREKS)
- 90 g **Schokoladino** (36818)

- 420 g Läuterzucker
- 30 g **Konditoreipaste Himbeere** (20804)

HIMBEERFÜLLUNG

- 45 g **Triquell Neutral** (32810)
- 150 g Zucker
- 75 g Wasser
- 15 g **Konditoreipaste Himbeere** (20804)
- 6 g **Fruchtsäure** (53304)
- 390 g TK-Himbeeren, aufgetaut

HIMBEER-SAHNE

- 60 g **Konditoreipaste Himbeere** (20804)
- 5 g **Konditoreipaste Limette** (25104)
- 15 g Zucker
- 255 g TK-Himbeeren, aufgetaut
- 180 g Sanettlösung, **Sanett** (37866)
Zubereitung siehe Etikett
- 1.260 g Sahne, geschlagen, ungesüßt

DEKOR

- 840 g Dekorsahne mit **Stabifix F** (31904)
- 390 g **Topglanz** (31018)
- 30 g **Konditoreipaste Himbeere** (20804)
- Dekor Schoko Gitterplatten** (92901)
- 42 St. **Dekor Himbeere** (01801)
- 30 g Pistazien, gehackt

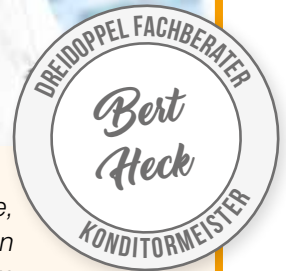
ARBEITSWEISE:

Temperatur: ca. 180° C · Zeit: ca. 30 Min.

Spezialmassen Mix und Wasser im schnellen Maschinen-gang 5–7 Minuten aufschlagen, in zwei Ringe 26 cm Ø füllen und abbacken. Nach dem Auskühlen jeden Boden in drei Scheiben schneiden.

Mürbteigboden mit **Schokoladino** bestreichen, einen Spezialboden auflegen, tränken und mit einem Ring umstellen. Für die Himbeerfüllung **Triquell Neutral** mit Zucker mischen und mit Wasser, **Konditoreipaste Himbeere**, **Fruchtsäure** und Himbeeren verrühren. Zwei Ringe aufdressieren.

Konditoreipaste Himbeere, **Konditoreipaste Limette**, Zucker, Himbeeren und Sanettlösung verrühren, mit einem Teil der Sahne angleichen und die restliche Sahne unterheben. Torte mit der Himbeer-Sahne einsetzen und kühlen. Den Rand mit Dekorsahne einstreichen, die Oberfläche mit marmoriertem **Topglanz** abglänzen und ausgarnieren.



„Ob Himbeer- oder Erdbeer-Sahne, das optimale Ergebnis erhält man durch die Kombination aus frischem Fruchtpüree und Dreidoppel Konditoreipaste. Verwendet man nur Püree, wird die Sahne schnell zu flüssig und das Litervolumen negativ beeinflusst.“

Unsere Pasten gleichen zudem naturbedingte Aromaschwankungen der Früchte aus. Ein zusätzlicher Vorteil: Dank der natürlichen, färbenden Pflanzenextrakte geben die Pasten auch eine tolle Farbe – ideal für den Abverkauf aus der Vitrine.“



Eine von 55:
Konditoreipaste Himbeere (20804)

- fruchtig-reife Himbeernote
- tiefrote Farbe
- ideal für sommerliche Fruchtkreationen



04/2018 Mat.-Nr. 1370-08