



# SCHNITTENKUNST

AROMATISCHE ZITRUSVIELFALT



## MODERNE SCHNITTEN

Creme- und Sahneschnitten gehören zum alltäglichen Bild in der Bedientheke jeder Bäckerei oder Konditorei. Wir haben für Sie die klassischen Schnitten entstaubt und modern interpretiert, damit Sie frischen Wind in Ihr Schnitten-Angebot bringen können.

Die Optik macht Appetit und der Geschmack überzeugt.

Mit ausgewählten Zutaten, inspirierenden Rezepten und bei Deko und Schnitt einfach neue Wege zu gehen – das überzeugt den Gast auf den ersten Blick und bis zum letzten Bissen.

Mit unserem neuen Schnittenkonzept inszenieren wir die klassische Schnitte von A bis Z neu und kreieren für Sie die Schnitte 2.0 für mehr Umsatz und Abverkauf. Rezeptorisch setzen wir auf fruchtige Zitrusaromen mit spannenden Kombinationen.

Mehr Informationen zu unserem Sortiment und weitere Rezepte und Inspirationen rund um Schnitten und Torten finden Sie unter [www.dreidoppel.de](http://www.dreidoppel.de) oder fragen Sie einfach Ihren Fachberater.



## INHALTSVERZEICHNIS

### IM TREND:

ZITRUSFRÜCHTE	4
GESCHMACKSVIELFALT	
À LA DREIDOPPEL	5
KLASSISCH-MODERN	38
SCHNITTECHNIKEN	39

### REZEPTE:

TYP ORANGE APRIKOSE KOKOS	17	PINK GRAPEFRUIT HASELNUSS	33
ZITRONE CURRY	18	ZITRONE GRIESS	34
MANDARINE SCHOKO	19	KUMQUAT SCHOKO-SAHNE	35
ORANGE ROTE BETE	20	ORANGE THYMIAN	36
LIMETTE CHEESECAKE	21	ZITRONE LAVENDEL	37



## SPRITZIG, SÜSS UND SAUER

## ZITRUSFRÜCHTE LIEGEN VOLL IM TREND

Feine Geschmacksnoten nach erfrischenden Zitrusfrüchten machen jede Sahneschnitte gefühlt ein wenig leichter. Dies ist wohl einer der Gründe, warum die Nachfrage nach Gebäcken mit Geschmacksnoten exotischer Zitrusfrüchte nachhaltig steigt.

Ob Orange, Zitrone, Limette oder Mandarine – Dreidoppel, der Aromen-Spezialist, hält ein umfangreiches Sortiment an Konditoreipasten, Aromen oder Sahnestandmitteln in diesen trendigen Geschmacksrichtungen bereit. Da ist für jeden Anlass und jede Zubereitung das passende Produkt zur Hand.

- Unsere Konditoreipasten sind Lebensmittelzubereitungen, die sich besonders zur Aromatisierung von Sahne, Cremes und Füllungen eignen. Gleichzeitig überzeugen sie durch eine intensive, authentische Farbgebung.

- Unsere Aromen sind speziell zur Aromatisierung von Teigen und Massen geeignet. Sie verteilen sich optimal und zeichnen sich durch ihre besondere Backstabilität und Frosterfestigkeit aus.
- Die Klassiker Citroperl und Oraperl entwickeln aufgrund der speziellen Granulierungstechnologie während des Produktions- und Backprozesses ihren unnachahmlichen Geschmack.
- Unsere Sahnestände enthalten ausschließlich natürliche Aromen und werden auf Basis von Rindergelatine hergestellt. Sie überzeugen als Clean-Label\*-Produkte à la Dreidoppel mit einer besonders kurzen Zutatenliste.

Mit Dreidoppel kommt Geschmack in Ihr Angebot!



## ZITRUSVIELFALT

### KONDITIONEIPASTEN

- 20104 **Apfelsine**
- 20304 **Citronne**
- 25104 **Limette**
- 21004 **Mandarine**
- 27820 **Pink Grapefruit**

### AROMEN

- 72104 **Citronne Europa**
- 72308 **Citronne Prima**
- 27006 **Citronne NOBLESSE**
- 76404 **BIO Aroma Zitrone**
- 17303 **Oraperl**
- 17403 **Citroperl**

### SAHNESTANDMITTEL

- 12166 **Fond Royal CL Citronne**
- 12566 **Fond Royal CL Orange**

### SAHNEMARMORIA

- 52906 **Sahnemarmoria Zitrone**



\* Clean Label à la Dreidoppel siehe Homepage

## GESCHMACKSVIELFALT

## À LA DREIDOPPEL

Wenn es um Geschmack geht, ist Dreidoppel seit 1899 DER Partner für Konditorei und Bäckerei. Mit fast 12 Jahrzehnten Erfahrung kreieren wir für unsere Kunden trendige Geschmackskompositionen für mehr Abwechslung in Torten, Gebäcken oder Eis.

Unsere über 50 unterschiedlichen Konditoreipasten werden kontinuierlich weiterentwickelt und bieten ein umfangreiches Angebot voller Geschmacksvielfalt:

- hergestellt aus erlesenen Zutaten
- gleichbleibend hohe Qualität
- für maximale Geling- und Produktsicherheit
- dank pastöser Konsistenz optimal dosierbar

Unsere über 40 Aromen verteilen sich dank unterschiedlicher Konsistenzen – von granuliert bis pastös – optimal in allen Teigen und Massen und verleihen Torten und Gebäcken das geschmackliche i-Tüpfelchen, mit dem Sie sich vom Wettbewerb absetzen können:

- einfach zu dosieren
- back- und gefrierstabil
- hochkonzentriert und deshalb besonders ergiebig

Mit unseren Konditoreipasten und Aromen lassen sich immer wieder neue, trendige Rezepte entwickeln, die Ihre Kunden und Gäste begeistern. Lassen Sie sich von unserem neuen Schnittkonzept zu mehr Kreativität in der Bedientheke inspirieren.

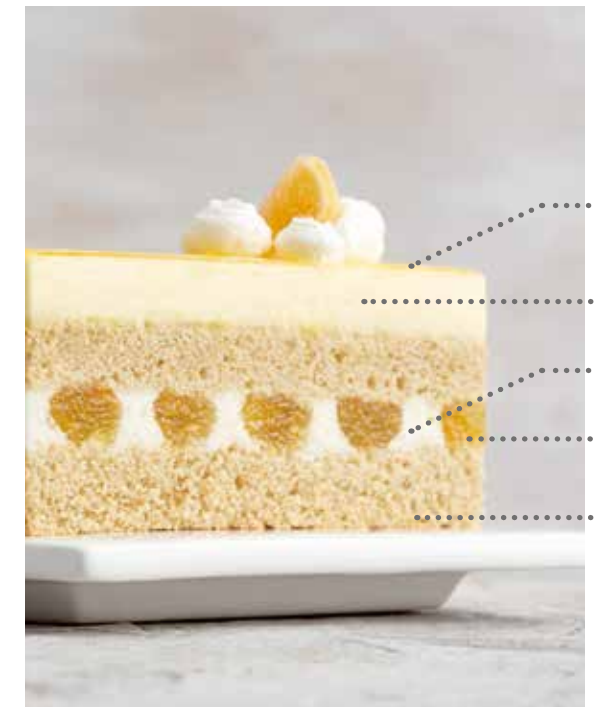
SPIEGEL  
**CREMES**  
FRUCHTAUFSTRICHE MARZIPAN TEIGE  
FRUCHTFÜLLUNGEN SÜSSWAREN  
PRALINEN  
DESSERTS  
MASSEN  
BROT  
SPEISEEIS  
TRÄNKEN  
CANACHE  
**SAHNE**  
UND VIELES MEHR

Geschmacksvielfalt von Dreidoppel, vielseitig einsetzbar



„An meinem Beruf liebe ich besonders die Kreativität. Ich probiere gern neue Rezepte aus und habe Spaß daran, neue Ideen bei der Dekoration umzusetzen.“

Die neue Konditoreipaste Pink Grapefruit hat mich sofort begeistert. Mit der leuchtend pinken Farbe kann ich Sahne, Baiser oder Glasuren von leicht rosé bis kräftig pink einfärben und erhalte gleichzeitig ein feinherbes Grapefruit-Aroma.“



*Aprikosen-Kaltgelee*

*Orangen-Sahne*

*Kokoscreme*

*Aprikosen-Füllung*

*Nuss-Spezialboden*



**TYP ORANGE  
APRIKOSE KOKOS**

*Rezept Seite 17*

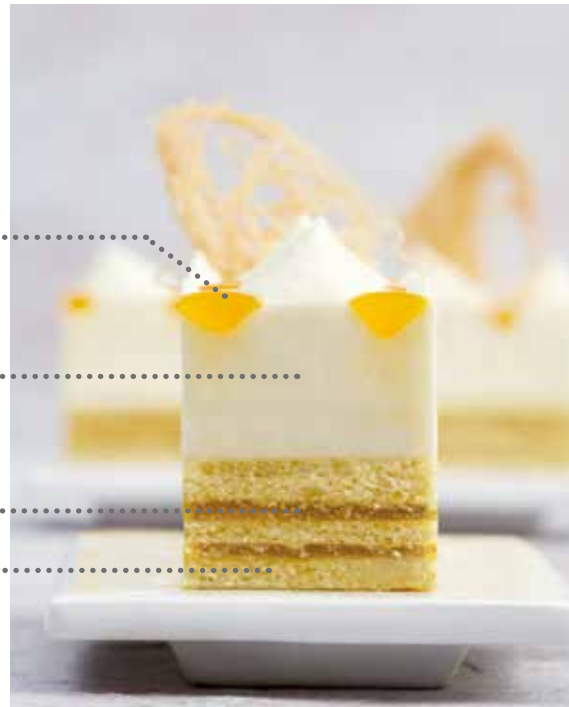


Sahnemarmoría Zitrone

Zitronen-Sahne

Füllung Typ Ananas-Zitrone

Curry-Spezialboden



**ZITRONE  
CURRY**

Rezept Seite 18





Schokoladenblatt  
Schokoladen-Sahne  
Schokoboden  
mit Mandarintränke  
Mandarinen-Füllung



**MANDARINE  
SCHOKO**

Rezept Seite 19



*Orangen-Baiser*

*Sahne Typ Orange*

*Rote-Bete-Boden*



**ORANGE  
ROTE BETE**

*Rezept Seite 20*





*Kaltgelee*

*Limetten-Cheesecake*

*Zwischenboden  
mit Keksstücken*

*Keksbröselboden*



**LIMETTE  
CHEESECAKE**

*Rezept Seite 21*





## TYP ORANGE

## APRIKOSE KOKOS

### ZUTATEN:

**1 Blech 60 x 20 cm,  
25 Stück (12 x 3,5 cm)**

#### NUSS-SPEZIALBODEN

560 g **Spezialmassen Mix** (40922)  
85 g Nussgrieß, geröstet  
3 g **Zimtino** (15104)  
365 g Wasser

55 g Butter, flüssig  
85 g **Konditoreipaste Haselnuss ohne Stücke** (22206)

#### KOKOSCREME

120 g **Crème Classic** (33611)  
30 g **Konditoreipaste Kokos** (19904)  
300 g Wasser (max. 20° C)

730 g **Paradiso Fruchtgenuss Aprikose** (31118)

#### SAHNE TYP ORANGE

110 g **Fond Royal CL Orange** (12566)  
140 g Wasser

*Lockerer Spezialboden mit feiner Haselnuss-Zimt-Note, mit exotischer Kokoscreme, Aprikosen-Füllung und frischer Sahne Typ Orange. Veredelt mit Marillenspiegel, Sahne und Gelee-Orangen.*

550 g Sahne, geschlagen,  
ungesüßt

#### DEKOR

200 g **Topglanz** (31018)  
10 g **Konditoreipaste Marille** (20604)  
70 g Dekorsahne mit **Stabifix F** (31904)  
25 St. **Dekor Gelee-Orangenscheiben** (08101)

### 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. Den ausgekühlten Boden der Länge nach halbieren und eine Hälfte in ein 60/20er-Blech legen.

**Crème Classic**, **Konditoreipaste Kokos** und kaltes Wasser 3 Minuten

im schnellen Maschinengang aufschlagen. Abwechselnd mit einer 14er-Lochtülle Streifen aus Kokoscreme und **Paradiso Fruchtgenuss Aprikose** auf den Nussboden dresieren, anschließend die andere Hälfte des Bodens auflegen. **Fond Royal CL Orange** mit Wasser verrühren, mit einem Teil der Sahne angleichen und die restliche Sahne unterheben. Die Sahne Typ Orange glatt auf die Schnitte streichen und mindestens 3 Stunden kühlen.

**Topglanz** mit **Konditoreipaste Marille** marmorieren, aufstreichen und ausgarnieren.



#### Fond Royal CL Orange (12566)

- fruchtige, frische Orangennote
- mit leichter Schalenabrundung
- Sahnestand auf Basis von Rindergelatine
- ausschließlich mit natürlichen Aromen



Spezialboden mit feiner Zitrusnote und Curry, geschichtet mit aromatischer Füllung Typ Ananas-Zitrone. Darauf eine erfrischende Zitronen-Sahne, verfeinert mit Zitronen-Dekor-Tupfen. Die Kataifi-Strudelfäden geben dieser exklusiven Schnitte den besonderen Look.

## ZITRONE

## CURRY

### ZUTATEN:

1 Blech 60 x 20 cm,  
25 Stück (12 x 3,5 cm)

### CURRYKAPSELN

3 Stück 60 x 20 cm  
600 g Spezialmassen Mix (40922)  
10 g Currypulver  
6 g Citroperl (17403)  
360 g Wasser

### FÜLLUNG

375 g Powerfüllung Neutral (36008)  
23 g Konditoreipaste Ananas (20904)  
2 g Konditoreipaste Citrone (20304)

### ZITRONEN-SAHNE

245 g Fond Royal CL Citrone (12166)  
310 g Wasser  
1.225 g Sahne, geschlagen, ungesüßt

### DEKOR

80 g Sahnemarmoria Zitrone (52906)  
20 g Sanettlösung, Sanett (37866)  
Zubereitung siehe Etikett

### STRUDELFÄDEN

50 g Kataifi-Strudelfäden  
30 g Butter  
10 g Zucker

### ARBEITSWEISE:

Temperatur: ca. 210° C

Zeit: ca. 6 Min.

Spezialmassen Mix, Currypulver, Citroperl und Wasser im schnellen Maschinengang 5–7 Minuten aufschlagen und in 3 Blechen abbacken. Nach dem Erkalten eine Kapsel in ein Blech legen, Powerfüllung Neutral mit Konditoreipaste Ananas und Konditoreipaste Citrone verrühren, 200 g Füllung auf die Currykapsel streichen, den Vorgang wiederholen, mit einer Currykapsel abschließen.

Zitronen-Sahne zubereiten, davon 2/3 auf die Kapsel streichen, restliche Zitronen-Sahne mit einer Lochtülle aufdressieren und die Schnitte anfrosten.

Für den Dekor Sahnemarmoria Zitrone mit der Sanettlösung verrühren, mit einem Spritzbeutel die Schnittpunkte zwischen den Tupfen dekorieren und erstarren lassen.

In Stücke schneiden und mit den Strudelfäden dekorieren.

Strudelfäden:

Aufgetaute Strudelfäden auseinanderzupfen, mit flüssiger Butter vermischen, Zucker zugeben, portionsweise auf Backpapier legen und ca. 5 Minuten bei ca. 180° C abbacken.



## MANDARINE

## SCHOKO

### ZUTATEN:

1 Blech 60 x 20 cm,  
25 Stück (12 x 3,5 cm)

### SCHOKOLADENBODEN

1.200 g Sacher Mix (40222)  
360 g Speiseöl  
600 g Wasser  
70 g Konditoreipaste Mandarine (21004)

### TRÄNKE

100 g Läuterzucker  
5 g Konditoreipaste Mandarine (21004)

### FÜLLUNG

110 g Zucker  
45 g Triquell Neutral (32810)  
280 g Mandarinen, Dosenware  
55 g Orangensaft  
3 g Konditoreipaste Mandarine (21004)  
2 g Fruchtsäure (53304)

### SCHOKOLADEN-SAHNE

85 g Fond Royal CL Schokolade (12066)

Saftiger Schokoladenboden mit Mandarinentränke, verfeinert mit einer Mandarinen-Füllung und Schokoladen-Sahne, getoppt von einem Schokoladenblatt.

105 g Wasser  
430 g Sahne, geschlagen, ungesüßt

### DEKOR

25 St. Schokoladenblatt (eigene Herstellung)

### ARBEITSWEISE:

Temperatur: ca. 190° C

Zeit: ca. 45 Min.

Alle Zutaten für den Schokoladenboden im langsamen Maschinengang für 4 Minuten verrühren und in einem gefetteten Blech glatt streichen und abbacken.

Nach dem Erkalten der Länge nach halbieren, eine Hälfte ins Blech geben, tränken.

Für die Füllung Zucker und Triquell Neutral vermischen, die anderen Zutaten pürieren und mit der Triquell-Mischung binden. Die Füllung auf den Boden streichen.

Die andere Hälfte des Schokoladenbodens auflegen und tränken.

Schokoladen-Sahne zubereiten und mit einer Lochtülle auf die Schnitte auftragen, mindestens 3 Stunden kühlen.

Schokoladendekor:

Temperierte Kuvertüre auf eine Folie dünn aufstreichen, eine zweite Folie auflegen und leicht mit einem Rollholz nachrollen, die Folie mit dem Messerrücken in 25 Rechtecke à 12 x 3,5 cm schneiden, ohne die Folie zu durchtrennen. Zwischen Bleche legen, damit die Schokolade ihre gerade Struktur behält, bei Raumtemperatur ca. 3 Stunden erstarren lassen und die Schnitte dekorieren.



Sahnemarmoria Zitrone (52906)

- frischer Zitrusgeschmack nach sonnengereiften Zitronen
- strahlend glänzende Farbe
- ohne Farbstoff



Konditoreipaste Mandarine (21004)

- feinherbe Schalennote
- mit natürlichem Mandarinenaroma
- backfest
- vegan





## ORANGE

## ROTE BETE

### ZUTATEN:

1 Blech 60 x 20 cm,  
25 Stück (12 x 3,5 cm)

### RÜHRBODEN

420 g SandRühr Premium (43113)  
280 g Weizenmehl  
280 g Wasser  
280 g Speiseöl  
170 g Mandelgrieß, geröstet  
60 g Konditoreipaste Apfelsine (20104)  
6 g Oraperl (17303)

400 g Rote Bete, gerieben  
50 g Dekor Mandel Crunch (51806)

### SAHNE TYP ORANGE

200 g Fond Royal CL Orange (12566)  
250 g Wasser  
1.000 g Sahne, geschlagen, ungesüßt

Überraschende Kombination aus geriebener Roter Bete und Orangen-Note im lockeren Rührteigboden, bedeckt von einer aromatischen Orangen-Sahne und dekorativ verfeinert mit angeflämmten Baisertupfen und Schokodekor.

### DEKOR

12 g Eisan (30781)  
75 g Wasser  
150 g Zucker  
1 g Oraperl (17303)  
25 g Sanettlösung, Sanett (37866)  
Zubereitung siehe Etikett  
25 St. Dekor Taler orange/weiß (37401)

### ARBEITSWEISE:

Temperatur: ca. 190° C

Zeit: ca. 35 Min.

Alle Zutaten der Rührmasse im langsamen Maschinengang für 3 Minuten glatt rühren, dann geriebene Rote Bete und Dekor Mandel Crunch unterheben. Die Masse in ein gefettetes Blech füllen, glatt streichen und abbacken.

Die Sahne Typ Orange anrühren, aufstreichen und anfrosten.

Die Sahne Typ Orange anrühren, aufstreichen und anfrosten. Eisan mit Wasser anschlagen, den Zucker mit Oraperl nach und nach

zugeben und aufschlagen, Sanettlösung zugeben, mit einer Lochtülle die Schnitte damit ausgarnieren und abflämmen.

Mit Dekor Taler orange/weiß dekorieren.



## LIMETTE

## CHEESECAKE

### ZUTATEN:

1 Blech 60 x 20 cm,  
25 Stück (12 x 3,5 cm)

### KEKSBODEN

600 g Dekor Black Cookie Crunch (99101)  
300 g Butter, flüssig

### ZWISCHENBODEN

680 g Backfüll Variant (46022)  
340 g Wasser  
10 g Citrone NOBLESSE (27006)  
170 g Dekor Black Cookie Crunch (99101)

### CHEESECAKEMASSE

515 g Cheesecake Basis (18966)  
30 g Zucker  
120 g Konditoreipaste Limette (25104)  
515 g Wasser, 45° C  
875 g Frischkäse  
410 g Sahne, geschlagen

Der leuchtend grüne Spiegel fällt bei dieser Schnitte sofort ins Auge. Darunter verbirgt sich eine lockere Cheesecake-masse mit Limetten-Note und zwei unterschiedliche Böden – ein knuspriger Schokoladenkeksboden und ein saftiger Boden mit Keksstücken.

### DEKOR

200 g Topglanz (31018)  
Pistaziengrün PLUS (91504), nach Bedarf  
25 St. Schwarz-Weiß-Keks, halbiert  
25 St. Dekor Limette (03301) oder  
25 St. Schokowelle (eigene Herstellung)

### ARBEITSWEISE:

Temperatur: ca. 190° C

Zeit: ca. 25 Min.

Dekor Black Cookie Crunch fein mahlen und mit flüssiger Butter vermengen. Fest in einem 60/20er-Blech andrücken und kalt stellen.

Backfüll Variant, Wasser und Citrone NOBLESSE miteinander verrühren und für ca. 20 Minuten quellen lassen. Dekor Black Cookie Crunch unterrühren, in einem mit Backpapier ausgelegten 60/20er-Blech glatt streichen und abbacken.

Cheesecake Basis mit Zucker, Kon-

ditoreipaste Limette und Wasser verrühren, Frischkäse hinzufügen und 3 Minuten im schnellen Maschinengang aufschlagen, anschließend die geschlagene Sahne unterziehen. Die Hälfte der Masse auf den Keksboden geben, den ausgekühlten Zwischenboden einlegen und mit der restlichen Cheesecakemasse das Blech auffüllen. Für mindestens 3 Stunden kühlen.

Topglanz mit Pistaziengrün PLUS vermengen, auftragen und ausgarnieren.



### Konditoreipaste Limette (25104)

- mit typischem Limetten-geschmack
- backfest
- vegan



### Oraperl (17303)

- langlebiges, natürliches Orangenaroma
- aus hochwertigen, kalt gepressten Orangen
- entwickelt sein Aroma bei mechanischer Beanspruchung und Wärme

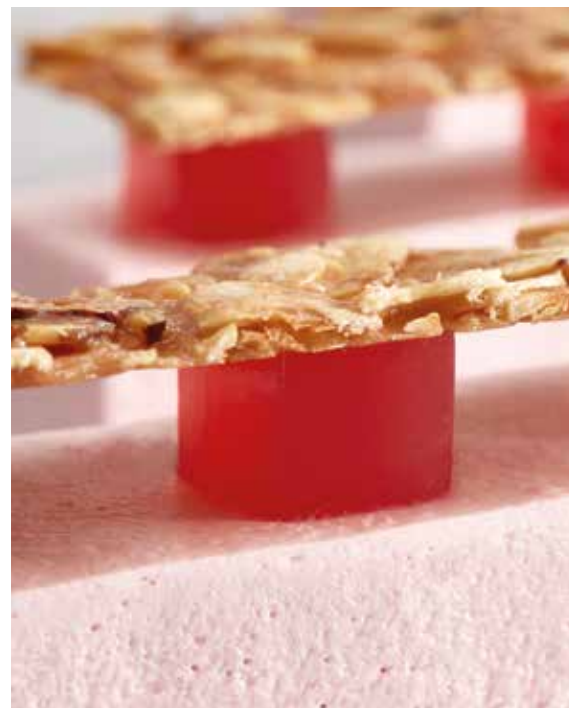
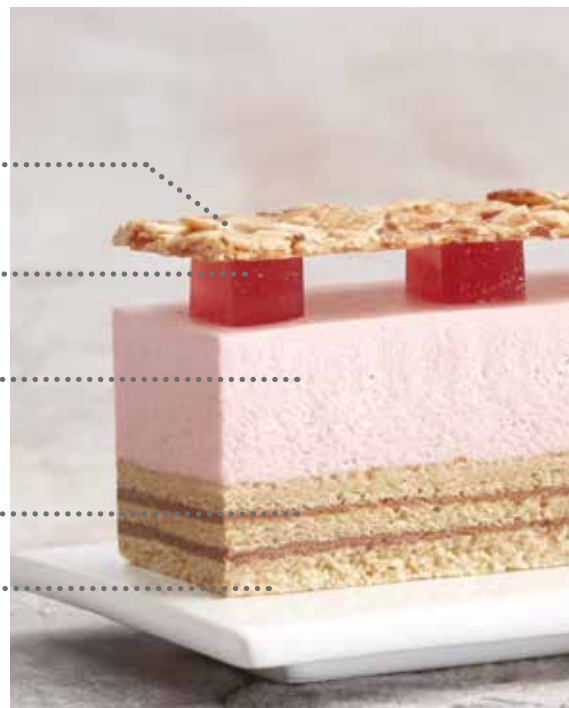
*Haselnusskrokant*

*Gin-Grapefruit-Gelee*

*Pink-Grapefruit-Sahne*

*Alpenmilch Schokoladino*

*Nuss-Spezialboden,  
getränkt mit Gin*



**PINK GRAPEFRUIT  
HASELNUSS**

*Rezept Seite 33*





Zitronencreme

aufgeschlagene  
Zitronencreme

Grießboden  
mit einem Hauch Ingwer

Mürbteig



**ZITRONE  
GRIESS**

Rezept Seite 34

Schokoladen-Sahne

Orangen-Kumquat-Gelee

Spezialboden mit Zitronen-  
tränke und Schokostückchen



**KUMQUAT  
SCHOKO-SAHNE**

Rezept Seite 35





*Käse-Sahne*

*Orangen-Thymian-Füllung*

*Schoko-Thymian-Boden*



**ORANGE  
THYMIAN**

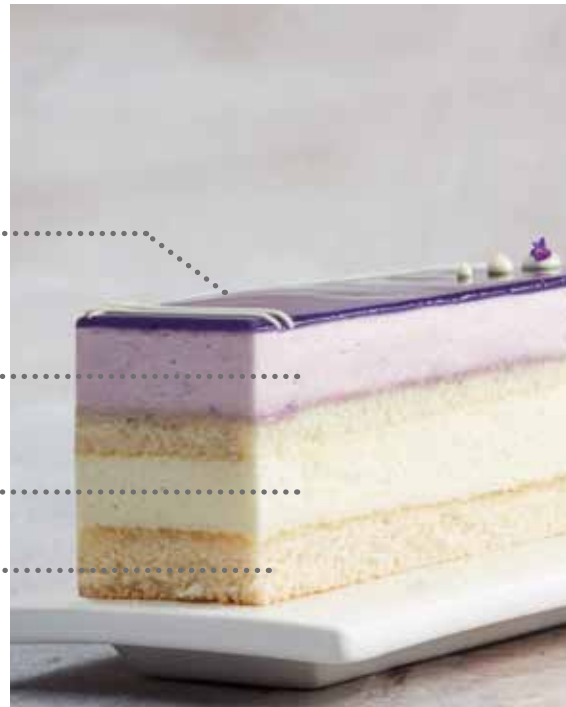
*Rezept Seite 36*

*Spiegelglasur*

*Lavendel-Sahne*

*Zitronen-Sahne*

*Spezialboden  
mit Zitronenstränke*



**ZITRONE  
LAVENDEL**

*Rezept Seite 37*





## PINK GRAPEFRUIT HASELNUSS

### ZUTATEN:

**1 Blech 60 x 20 cm,  
25 Stück (12 x 3,5 cm)**

### NUSSKAPSELN

**3 Stück 60 x 20 cm**

500 g **Spezialmassen Mix** (40922)  
325 g Wasser  
75 g Nussgrieß, geröstet  
5 g **Citroperl** (17403)

50 g Butter, flüssig  
75 g **Konditoreipaste Haselnuss  
ohne Stücke** (22206)

### FÜLLUNG

300 g **Alpenmilch Schokoladino**  
(43208)

### TRÄNKE

50 g Gin

### PINK-GRAPEFRUIT-SAHNE

230 g **Fond Royal CL Neutral**  
(12466)  
80 g **Konditoreipaste  
Pink Grapefruit** (27820)  
285 g Wasser

*Optisch lässt der Bauhaus-Stil bei dieser eleganten  
Schnitte grüßen. Die Pink-Grapefruit-Sahne auf  
Nussboden wird hier nämlich von Gin-Grapefruit-  
Gelee-Würfeln und einer Haselnusskrokant-Platte  
getoppt.*

1.140 g Sahne, geschlagen,  
ungesüßt

275 g Grapefruitgelee

### GRUNDREZEPT

#### GRAPEFRUITGELEE

260 g Sanettlösung, **Sanett**  
(37866)  
Zubereitung siehe Etikett  
45 g Zucker  
35 g **Konditoreipaste  
Pink Grapefruit** (27820)  
25 g Gin  
480 g Grapefruitsaft  
ohne Fruchtfleisch

### DEKOR

110 g **Bienetta** (33518)  
110 g Haselnüsse, gehobelt

### ARBEITSWEISE:

**Temperatur: ca. 210° C**

**Zeit: ca. 6 Min.**

**Spezialmassen Mix**, Wasser, Nuss-  
grieß und **Citroperl** 5–7 Minuten im  
schnellen Maschinengang aufschla-

gen, flüssige Butter und **Konditorei-  
paste Haselnuss ohne Stücke** unter  
die Masse ziehen, aufstreichen und  
bei offenem Zug abbacken. Erkal-  
tete Kapsel ins Blech legen, 150 g  
flüssiges **Alpenmilch Schokoladino**  
aufstreichen, Kapsel auflegen, tränken  
und wiederholen, mit einer Nusskap-  
sel abschließen.  
Pink-Grapefruit-Sahne anrühren, glatt  
auf die Nusskapsel streichen und an-  
frostern.

Grapefruitgelee:

Sanettlösung, Zucker und **Konditorei-  
paste Pink Grapefruit** verrühren, Gin  
und Grapefruitsaft hinzufügen und  
in ein mit Folie ausgelegtes 30/20er-  
Blech füllen. Nach dem Erstarren in  
1,5 x 1,5 cm große Würfel schneiden.

Für den Dekor **Bienetta** mit den ge-  
hobelten Haselnüssen vermischen,  
auf ein mit Backpapier ausgeleg-  
tes Blech streuen und bei 180° C  
ca. 7 Minuten backen, noch heiß in  
25 Rechtecke à 12 x 3,5 cm schneiden  
und die Schnitte dekorieren.



**Konditoreipaste  
Pink Grapefruit  
(27820)**

- leuchtend pink
- feinherber Frucht-  
geschmack
- backfest
- vegan



Saftige Grießböden, geschichtet mit feinsäuerlicher Zitronencreme und attraktiv ausdekoriert mit Schokoladenröllchen und Zitronencreme.

## ZITRONE

## GRIESS

### ZUTATEN:

1 Blech 60 x 20 cm,  
25 Stück (12 x 3,5 cm)

### GRIESSROULADE

4 Stück 60 x 20 cm

1.440 g Backfüll Variant (46022)  
50 g Konditoreipaste Ingwer (45504)  
720 g Wasser

415 g Mürbteigboden (MELLA-MÜRB/IREKS)

### ZITRONENCREME

165 g Creme Tradition TK (34490)  
400 g Zucker  
490 g Zitronensaft  
1.285 g Wasser  
65 g Citrone NOBLESSE (27006)  
12 g Fruchtsäure (53304)  
190 g Sahne

520 g Butter

### TRÄNKE

140 g Läuterzucker

10 g Konditoreipaste Ingwer (45504)

### DEKOR

375 g Zitronencreme  
25 St. Dekor Schoko Röllchen (00701)

### ARBEITSWEISE:

Temperatur: ca. 190° C  
Zeit: ca. 20 Min.

Alle Zutaten der Grießroulade miteinander verrühren und für ca. 20 Minuten quellen lassen. Mürbteig auf 2,5 mm ausrollen und in ein 60/20er-Blech legen, 1/4 der Grießmasse daraufstreichen. Die restliche Grießmasse auf 3 mit Backpapier ausgelegten Blechen verteilen, glatt streichen und abbacken.

Creme Tradition TK mit etwas Zucker und Flüssigkeit anrühren, die restlichen Zutaten aufkochen. Das angerührte Cremepulver unterrühren und nochmals aufkochen. 375 g der Creme abnehmen und für die Deko-

ration zurückhalten. In die restliche noch heiße Creme die Butter einrühren und auskühlen lassen.

Das kalte Creme/Butter-Gemisch im schnellen Maschinengang aufschlagen und 1/4 auf die Roulade mit Mürbteig aufstreichen. Eine Grießroulade auflegen, tränken und erneut Creme aufstreichen. Das Blech so auffüllen.

Mit Zitronencreme und Dekor Schoko Röllchen ausgarnieren.



## KUMQUAT

## SCHOKO-SAHNE

### ZUTATEN:

1 Blech 60 x 20 cm,  
25 Stück (12 x 3,5 cm)

### SPEZIALBODEN HELL

370 g Spezialmassen Mix (40922)  
220 g Wasser

40 g Dekor Schokoklein (97201)

### GELEE

700 g Orangensaft  
150 g Kumquats, gewürfelt, ohne Kerne  
100 g Zucker  
50 g Konditoreipaste Citrone (20304)  
80 g Sanett (37866)

20 g Triquell Neutral (32810)

### TRÄNKE

115 g Läuterzucker  
5 g Konditoreipaste Citrone (20304)

Spannende Geschmackskomposition aus herber Schokolade und erfrischenden Zitrusfrüchten. Der zitronengetränkte Boden mit Schokostücken wird von einem Orangen-Kumquat-Gelee getoppt, verfeinert mit Schoko-Sahne und auffällig ausdekoriert mit Schokoladendekor und frischen Kumquatscheiben.

### SCHOKOLADEN-SAHNE

200 g Fond Royal CL Schokolade (12066)  
250 g Wasser  
1.000 g Sahne, geschlagen, ungesüßt

### DEKOR

1 St. Dekor Schoko Gitterplatte (92901)  
25 St. Kumquatscheiben  
10 g Biancoladino (41518)  
25 St. Pistazien

### ARBEITSWEISE:

Temperatur: ca. 190° C  
Zeit: ca. 20 Min.

Spezialmassen Mix und Wasser 5–7 Minuten im schnellen Maschinengang aufschlagen. Dekor Schokoklein unter die Spezialmasse ziehen, abbacken. Für den Gelee Orangensaft mit Kumquatwürfeln, Zucker und Konditoreipaste Citrone aufkochen und Sanett einrühren, in einem mit Folie ausgelegten 60/20er-Blech er-

starrten lassen und auf den getränkten Spezialboden legen. Mit Triquell Neutral abstauben. Fond Royal CL Schokolade mit Wasser verrühren, mit einem Teil der Sahne angleichen und die restliche Sahne unterheben, glatt auf den Boden streichen und für mindestens 3 Stunden kühl stellen. Mit zugeschnittenen Dekor Schoko Gitterplatten, Kumquatscheiben und Pistazien ausgarnieren.



Citrone NOBLESSE (27006)

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



Konditoreipaste Citrone (20304)

- saftig-saure Geschmacksnote
- Für 100 g Paste werden ca. 98 g Zitronensaft verarbeitet.
- backfest
- vegan





Konditoreipaste  
Apfelsine (28506)

- mit dem Geschmack sonnengereifter Orangen
- backfest
- vegan

## ORANGE

## THYMIAN

### ZUTATEN:

1 Blech 60 x 20 cm,  
25 Stück (12 x 3,5 cm)

#### GRUNDREZEPT

##### ORANGEN-THYMIAN-FÜLLUNG

1.000 g Orangensaft  
50 g Konditoreipaste Apfelsine (20104)  
50 g Thymian, frisch  
100 g Triquell Neutral (32810)  
150 g Zucker

#### THYMIAN-

##### SCHOKOLADENBODEN

450 g Sacher Mix (40222)  
130 g Speiseöl  
220 g Wasser  
20 g Thymian, getrocknet

#### TRÄNKE

95 g Läuterzucker  
5 g Konditoreipaste Apfelsine (20104)



Käsesahneschnitte, marmoriert mit Orangen-Thymian-Füllung auf einem mit Orange getränkten Schokoladenboden, auffällig dekoriert mit Orangen-Thymian-Füllung und gefärbtem Zuckersegel.

#### KÄSE-SAHNE

250 g Fond Royal CL  
Käse Sahne (13066)  
400 g Wasser  
1.000 g Sahne, geschlagen, ungesüßt  
600 g Orangen-Thymian-Füllung

#### DEKOR

200 g Isomalt  
8 g Eigelb PLUS (92204)  
8 g Pistaziengrün PLUS (91504)  
Thymian, frisch,  
nach Bedarf

### ARBEITSWEISE:

Temperatur: ca. 190° C

Zeit: ca. 25 Min.

Für die Füllung Orangensaft und Konditoreipaste Apfelsine aufkochen und den frischen Thymian dazugeben, über Nacht kühl stellen. Triquell Neutral mit Zucker mischen und mit Thymian-Orangensaft verrühren.

Alle Zutaten für den Schokoladenboden im langsamen Maschinengang für 4 Minuten verrühren und in einem gefetteten Blech glatt streichen und abbacken. Den Boden nach dem Erkalten tränken. Fond Royal CL Käse Sahne mit Wasser verrühren, mit einem Teil der Sahne angleichen und die restliche Sahne unterheben, 1/3 der Käse-Sahne aufstreichen und mit 140 g der Orangenfüllung marmorieren, mit der restlichen Sahne und einer großen Lochtülle Streifen aufdressieren. In die Zwischenräume die Orangen-Thymian-Füllung in Streifen einfüllen und mit eingefärbtem Isomalt und Thymian dekorieren.



## ZITRONE

## LAVENDEL

### ZUTATEN:

1 Blech 60 x 20 cm,  
25 Stück (12 x 3,5 cm)

#### SPEZIALMASSENBODEN

370 g Spezialmassen Mix (40922)  
220 g Wasser  
5 g Citrone Europa (72104)

#### TRÄNKE

120 g Läuterzucker  
3 g Citrone NOBLESSE (27006)

#### ZITRONEN-SAHNE

110 g Fond Royal CL Citrone (12166)  
140 g Wasser  
550 g Sahne, geschlagen, ungesüßt

#### LAVENDEL-SAHNE

100 g Fond Royal CL Neutral (12466)  
25 g Konditoreipaste Lavendel (23820)  
125 g Wasser  
500 g Sahne, geschlagen, ungesüßt

Optisch und geschmacklich liegt Lavendel in diesem Jahr voll im Trend – und wird in dieser Schnitte als auffällige Spiegelglasur und Lavendel-Sahne inszeniert. Eine Zitronen-Sahne und ein mit Zitrone getränkter Boden runden dieses Geschmackserlebnis ab.

#### GRUNDREZEPT SPIEGELGLASUR

150 g Wasser  
270 g Zucker  
280 g Glucose  
200 g Kondensmilch  
150 g Sanett (37866)  
300 g weiße Kuvertüre  
150 g Konditoreipaste Lavendel (23820)

#### DEKOR

200 g Spiegelglasur (siehe Grundrezept)  
50 g Biancoladino (41518)  
25 St. Lavendelblüten, getrocknet oder kandiert

### ARBEITSWEISE:

Temperatur: ca. 190° C

Zeit: ca. 25 Min.

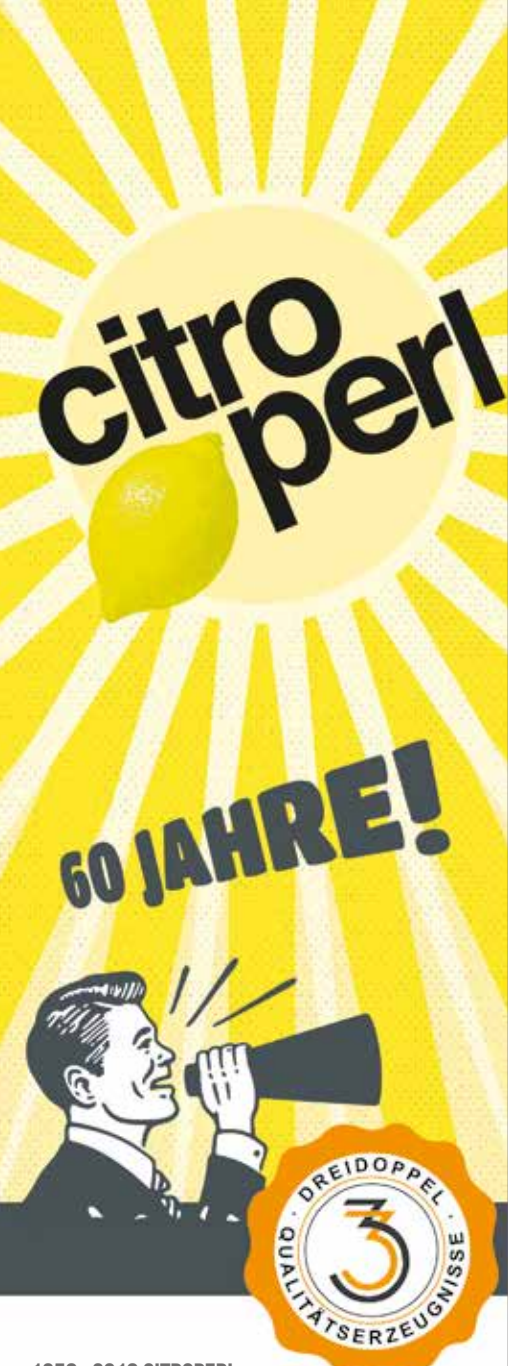
Spezialmassen Mix, Wasser und Citrone Europa 5–7 Minuten im schnellen Maschinengang aufschlagen und abbacken. Den Boden nach dem Auskühlen halbieren, eine Hälfte ins Blech geben, tränken. Fond Royal

CL Citrone mit Wasser verrühren, mit einem Teil der Sahne angleichen und die restliche Sahne unterheben, glatt auf den Boden streichen und den zweiten Spezialboden auflegen und tränken. Lavendel-Sahne anrühren, auf den Boden geben und glatt abstreichen.  
Für die Spiegelglasur Wasser, Zucker, Glucose aufkochen, zusammen mit Kondensmilch in die Kuvertüre einrühren und das Sanett unterrühren. Den Spiegelüberzug aufstreichen und mit Biancoladino dekorieren.



Fond Royal CL  
Citrone (11266)

- frischer, fruchtiger Zitronengeschmack
- Sahnestand auf Basis von Rindergelatine
- ausschließlich mit natürlichen Aromen



## KLASSISCH HERGESTELLT

## MODERN INSZENIERT

Sahne- und Cremeschnitten bestimmen allgegenwärtig das Bild in der Auslage der Bäckerei oder Konditorei. Um hier aus dem Einerlei herauszustechen und sich gegenüber dem Wettbewerb zu differenzieren, genügen manchmal schon kleine Ideen und Handgriffe.

Für unser Schnittenkonzept haben wir die klassischen Schnitten schmaler und länger als üblich geschnitten und außerdem auf ansprechende, moderne Dekoration gesetzt. Die so entstandenen Schnitten kommen optisch wesentlich moderner und jünger daher als das klassische Schnittenformat.

### Der neue Schnitt für mehr Umsatz

Aus dem klassischen Schnittenblech (20 x 30 cm, 20 x 60 cm oder 40 x 60 cm) lassen sich mit dem modernen

Schnitt mehr Einzelstücke schneiden – und dank der opulenten Dekoration ein Preis mit hoher Wertschöpfung generieren. So kommt ein frischer Umsatzzuwachs in Ihren Abverkauf.

Das schmalere Format lässt sich darüber hinaus wesentlich akzentuierter ausdekorieren als die klassische Schnitte. Zarte Dekore, grafische Elemente oder verspielte Tupfen und Strudel kommen hier locker und leicht daher und machen dem Gast Appetit. Das bedeutet hohe Impulskraft und Mehrumsatz an der Theke.

Probieren Sie es selbst und verwandeln Sie Ihre Schnittenklassiker in moderne Kreationen, die Ihre Gäste und Kunden lieben werden.

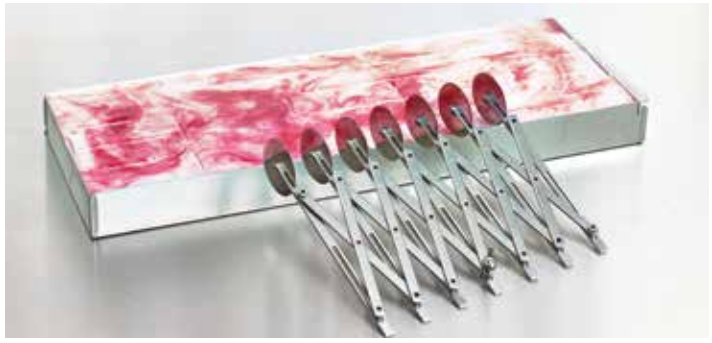


## BEDARFSGERECHT!

## ALLES EINE FRAGE DER (SCHNITT-)TECHNIK

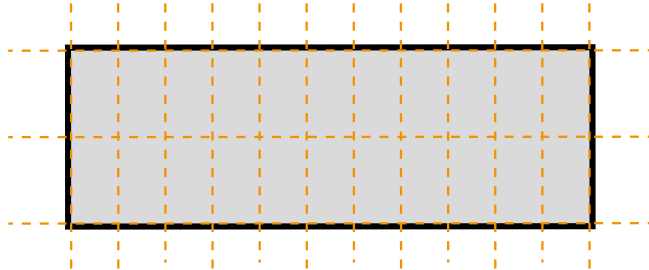
Das klassische Schnittenblech ist vielseitiger, als man meint. Von kleinen Torten bis hin zu Petits Fours entstehen mit der entsprechenden Schnitttechnik aus ein und derselben Rezeptur immer wieder neue Kreationen, die den Gast begeistern:

- die kleine Torte, die in einem Stück verkauft werden kann
- die klassische Schnitte, die der Kunde kennt und liebt
- die schmale Schnitte, für den besonderen Hingucker in der Theke
- die Petits Fours – für alle, die mehr Abwechslung im Tortenangebot wünschen



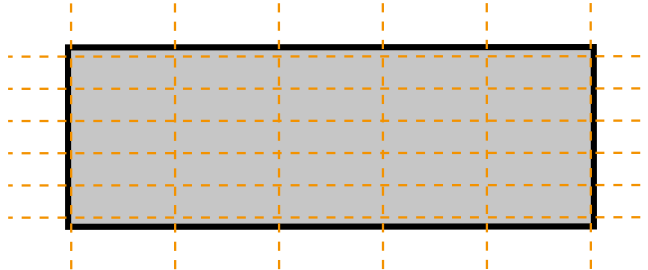
### KLASSISCHE SCHNITTE

22 Stück aus 60-x-20-cm-Blech  
Ruckzuck-Einteilung: 2 und 11



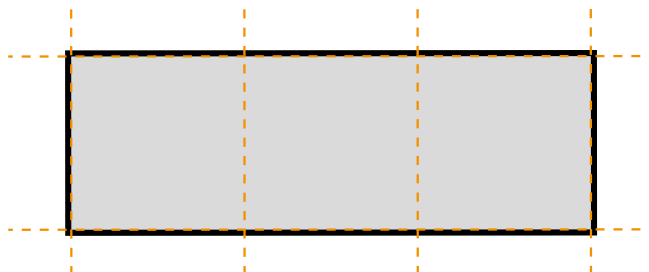
### MODERNE SCHNITTE

25 Stück aus 60-x-20-cm-Blech  
Ruckzuck-Einteilung: 5 und 5



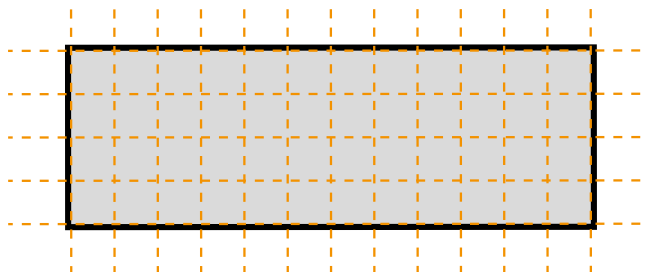
### KLEINE TORTE

3 Stück aus 60-x-20-cm-Blech



### PETITS FOURS

48 Stück aus 60-x-20-cm-Blech  
Ruckzuck-Einteilung: 4 und 12



1958–2018 CITROPERL  
**NATÜRLICH, SPRITZIG, FRUCHTIG**  
LANGLEBIGES GRANULIERTES ZITRONENAROMA  
HERGESTELLT MIT HOCHWERTIGEN ZITRONENÖLEN





## AUS TRADITION MODERN

Seit 1899 sind wir der Spezialist für die Entwicklung und Herstellung von fruchtigen und süßen Aromen. Als Traditionsunternehmen mit fast 12 Jahrzehnten Erfahrung verstehen wir es wie kaum ein anderer, 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.

Dreidoppel – Ideen für den guten Geschmack! Seit 1899.



*„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.“*

**ENTDECKEN SIE UNSER SORTIMENT FÜR MEHR KREATIVITÄT  
IN BÄCKEREIEN, KONDITOREIEN UND EISDIELEN  
UNTER [WWW.DREIDOPPEL.DE](http://WWW.DREIDOPPEL.DE)**