

PARTY-BERLINER





Egal welcher Anlass – wir haben den richtigen Berliner

Die stärkste Nachfrage nach Berlinern, Krapfen und Co herrscht ganz klar in der kalten Jahreshälfte. Hier verschaffen anlassbezogene und individuelle Füllungen und Dekorationen Abwechslung im Sortiment. Auch außerhalb der Saison eignen sich fantasievolle Berliner-Varianten als Party-Snack.

12 Monate, 12 Party-Berliner

Für jede Jahreszeit und jede Feierlichkeit die richtige Berliner-Idee. Entdecken Sie die vielseitigen Rezepte auf Basis des Produktes „Füll&Glanz“.

Wodka Energy	S. 4	White Russian	S. 10
Lovely Rose , Berliner-Herzen	S. 5	Erdbeershake , Mini-Berliner	S. 11
Matcha-Dinkel , Dinkel-Zöpfe	S. 6	Walnuss	S. 12
Eierlikör	S. 7	Vanille Kirsch	S. 13
Gin Tonic	S. 8	Bratapfel , Dinkel-Kissen	S. 14
Bitter Orange	S. 9	Glühwein	S. 15



David Winnekens, Konditormeister und Dreidoppel Anwendungstechniker

„Berliner bieten hinsichtlich Füllung und Dekoration jede Menge Spielraum für Kreativität. Nicht nur zu Silvester und Karneval werden Party-Berliner immer beliebter. Mit unserer Neuheit ‚Füll&Glanz‘ lassen sich aus fast jedem Getränk ganz rationell partytypische Füllungen zaubern. Die Favoriten des Dreidoppel Teams finden Sie auf den folgenden Seiten.“

4 Schritte zum perfekten Siedegebäck

1. Basisgebäck

Klassische Berliner, andere Formen wie Zopf und Kissen sowie Mini-Exemplare oder Dinkel-Variationen – die Basis muss stimmen. Die Rezepturen für eine gelingsichere, rationelle Herstellung von abwechslungsreichen Siedegebäcken haben wir gemeinsam mit den Kollegen der Firma IREKS für Sie zusammengestellt.

Grundrezepte ab Seite 16

2. Füllen

Ohne Zweifel sind klassische Füllungen wie rote Mehrfruchtfüllung oder Marillenmarmelade bzw. Creme- oder Schokoladenfüllungen nach wie vor ein Muss im Angebot. Aber auch moderne und trendige Geschmacksrichtungen erfreuen sich immer größerer Beliebtheit.

Dreidoppel bietet vielfältige Produkte für ein maximales Angebot! Ganz neu im Sortiment: Füll&Glanz. Die neutrale, kalt aufschlagbare Basis für köstliche Füllungen und Überzüge lässt sich abwechslungsreich mit unseren Konditoreipasten aromatisieren. **Mehr Infos auf Seite 19**

3. Überziehen

Ein einfacher Staubzucker ist der Klassiker in der Berlinerdekoration. Doch erst Überzüge bringen Abwechslung in das Angebot und machen die Gebäcke so zum Hingucker!

Sie bieten zum einen Halt für bunte Dekore und sorgen zum anderen für zusätzliche Geschmacksvielfalt.

Und ob herrliche Überzüge mit Schokoladengeschmack oder farbenfroh und fruchtig – Dreidoppel bietet die passenden Produkte für ein individuelles Sortiment.

Siehe Seite 19

4. Dekorieren

Ob Schokoladenaufleger mit Motivdruck oder buntes Streudekor – so kommt Farbe auf Ihre Gebäcke. Mit ausgesuchten Dekoren setzen Sie Statements und machen Berliner zum Impulsprodukt in der Theke.

Entdecken Sie unser komplettes Dekorsortiment unter www.dreidoppel.de



WODKA ENERGY

ZUTATEN:

60 Stück

Berliner
(MELLA-BERLINER-
SUPERSOFT/IREKS,
Seite 16) 60 St.

Berlinerfüllung

46310 Füll&Glanz 250 g
Zucker 100 g
Energydrink 800 g
Wodka 200 g
47406 Gelatop Eispaste
Gummibärchen 50 g

Dekor

41518 Blancoladino 820 g
Erdnussfett 80 g
95804 Dekor Konfetti 180 g
19120 Dekor Gruselaugen 60 St.
Pipette (Kunststoff) 60 St.
Wodka 60 g

ARBEITSWEISE:

Füll&Glanz mit Zucker mischen, zu Energydrink, Wodka und Gelatop Eispaste Gummibärchen geben und im schnellen Maschinengang ca. 2 Minuten schlagen. 10 Minuten quellen lassen. Erneut 5 Minuten schlagen, bis die Masse homogen ist, und die Berliner füllen.

Blancoladino mit Erdnussfett auflösen, die Berliner überziehen und mit Dekor Konfetti und Dekor Gruselaugen ausgarnieren. Eine Pipette mit Wodka füllen und in den Berliner stecken.

Gelatop Eispaste Gummibärchen (47406)

- mit typischem Gummibärchenschmack ✓ vegan
- ansprechende, pinke Farbe



Valentinstags-Liebling



LOVELY ROSE

ZUTATEN:

60 Stück

Berliner-Herzen
(MELLA-BERLINER/
IREKS, Seite 17) 60 St.

Berlinerfüllung

46310 Füll&Glanz 250 g
Zucker 100 g
Sekt 1.000 g
25320 Konditoreipaste
Rose 20 g
29204 Konditoreipaste
Marc de Champagne 25 g

Dekor

13619 Blitz-Fondant 900 g
Wasser 90 g
25320 Konditoreipaste
Rose 45 g
04601 Dekor Marzipan-Rosen,
rot, klein 60 St.
05501 Dekor Marzipan-Rosen-
blätter, klein 60 St.
Pistazien, gehackt 160 g

ARBEITSWEISE:

Füll&Glanz mit Zucker mischen, zu Sekt, Konditoreipaste Rose und Konditoreipaste Marc de Champagne geben und im schnellen Maschinengang ca. 2 Minuten schlagen. 10 Minuten quellen lassen. Erneut 5 Minuten schlagen, bis die Masse homogen ist, und die Berliner füllen.

Blitz-Fondant mit Wasser verrühren und 2-3 Minuten kochen, mit Konditoreipaste Rose aromatisieren und die Berliner überziehen. Mit Dekor Marzipan-Rosen, rot, klein, Dekor Marzipan-Rosenblätter, klein und Pistazien ausgarnieren.

Konditoreipaste Rose (25320)

- typisch blumig duftender Rosengeschmack
- mit natürlichem Rosenaroma und anderen natürlichen Aromen

- ✓ Clean Label
- ✓ vegan





MATCHA-DINKEL

ZUTATEN:

60 Stück

Dinkel-Einstrangzöpfe
(MELLA-DINKEL-HT/
IREKS, Seite 18) 60 St.

Berlinerfüllung

46310 Füll&Glanz 250 g
Zucker 100 g
Wasser 1.000 g
22104 Konditoreipaste
Pfirsich 35 g
Matchapulver 22 g

Dekor

13619 Blitz-Fondant 1.000 g
Wasser 100 g
Matchapulver 20 g
Süßer Schnee 60 g
00701 Dekor Schokoladen-
Röllchen 60 St.

ARBEITSWEISE:

Füll&Glanz mit Zucker mischen, zu Wasser, Konditoreipaste Pfirsich und Matchapulver geben und im schnellen Maschinengang ca. 2 Minuten schlagen. 10 Minuten quellen lassen. Erneut 5 Minuten schlagen, bis die Masse homogen ist, und die Berliner füllen. Blitz-Fondant mit Wasser und Matchapulver verrühren und 2-3 Minuten kochen, die Berliner glasieren. Leicht mit Süßem Schnee abstauben und mit Dekor Schokoladen-Röllchen ausgarnieren.

Konditoreipaste Pfirsich (22104)

- mit aromatisch-vollreifer Fruchtnote
- mit Pfirsichstückchen
- ✓ stückig
- ✓ backfest
- ✓ Clean Label
- ✓ vegan



EIERLIKÖR

ZUTATEN:

60 Stück

Berliner
(MELLA-BERLINER-
SUPERSOFT/IREKS,
Seite 16) 60 St.

Berlinerfüllung

46310 Füll&Glanz 200 g
Zucker 50 g
Milch 500 g
Eierlikör 500 g
24704 Konditoreipaste
Eierlikör 60 g

Dekor

43208 Alpenmilch Schokoladino 900 g
36818 Schokoladino 120 g
19050 Dekor Osterhase 60 St.
04901 Dekor Eierlikörflasche 60 St.

ARBEITSWEISE:

Füll&Glanz mit Zucker mischen, zu Milch, Eierlikör und Konditoreipaste Eierlikör geben und im schnellen Maschinengang ca. 2 Minuten schlagen. 10 Minuten quellen lassen. Erneut 5 Minuten schlagen, bis die Masse homogen ist, und die Berliner füllen. Mit Alpenmilch Schokoladino überziehen, mit Schokoladino überspinnen und Dekor Osterhase und Dekor Eierlikörflasche auflegen.

Konditoreipaste Eierlikör (24704)

- klassisch-beliebter Geschmack
- mit 30 % Eierlikör
- ✓ backfest
- ✓ Clean Label





GIN TONIC

ZUTATEN:

60 Stück

Berliner
(MELLA-BERLINER-
SUPERSOFT/IREKS,
Seite 16) 60 St.

Berlinerfüllung

46310 Füll&Glanz 250 g
Zucker 100 g
Tonic Water 750 g
Gin 250 g
25104 Konditoreipaste
Limette 50 g

Dekor

13619 Blitz-Fondant 820 g
Wasser 80 g
55204 Gelatop Marmor
Limette 180 g
37866 Sanettlösung, Sanett
(Zubereitung s. Etikett) 20 g
19150 Dekor Zitrone 60 St.

ARBEITSWEISE:

Füll&Glanz mit Zucker mischen, zu Tonic Water, Gin und Konditoreipaste Limette geben und im schnellen Maschinengang ca. 2 Minuten schlagen. 10 Minuten quellen lassen. Erneut 5 Minuten schlagen, bis die Masse homogen ist, und die Berliner füllen. Blitz-Fondant mit Wasser verrühren und 2-3 Minuten kochen, die Berliner glasieren. Gelatop Marmor Limette mit Sanettlösung mischen, die Berliner abspinnen und mit Dekor Zitrone dekorieren.

Konditoreipaste Limette (25104)

- mit typischem Limettengeschmack

- ✓ backfest
- ✓ Clean Label
- ✓ vegan



BITTER ORANGE

ZUTATEN:

60 Stück

Berliner
(MELLA-BERLINER/
IREKS, Seite 17) 60 St.

Berlinerfüllung

46310 Füll&Glanz 250 g
Zucker 100 g
Sekt 750 g
Bitter-(Orangen-)Aperitif 250 g
20104 Konditoreipaste
Apfelsine 50 g

Dekor

13619 Blitz-Fondant 820 g
Bitter-(Orangen-)Aperitif 80 g
08101 Dekor Gelee-
Orangenscheiben 120 St.
Zucker 90 g
49904 Konditoreipaste
Granatapfel 5 g

ARBEITSWEISE:

Füll&Glanz mit Zucker mischen, zu Sekt, Bitter-(Orangen-)Aperitif und Konditoreipaste Apfelsine geben und im schnellen Maschinengang ca. 2 Minuten schlagen. 10 Minuten quellen lassen. Erneut 5 Minuten schlagen, bis die Masse homogen ist, und die Berliner füllen. Blitz-Fondant mit Bitter-(Orangen-)Aperitif verrühren, 2-3 Minuten kochen und die Berliner glasieren. Mit Dekorzucker und Dekor Gelee-Orangenscheiben dekorieren.

Dekorzucker: Zucker mit Konditoreipaste Granatapfel im Knetter vermischen und über Nacht trocknen, danach durch ein Sieb reiben und bis zur Verwendung trocken lagern.

Konditoreipaste Apfelsine (20104)

- Geschmack nach sonnengereiften Orangen
- Für 100 g Paste werden ca. 58 g Orangensaft verarbeitet.

- ✓ backfest
- ✓ Clean Label
- ✓ vegan





WHITE RUSSIAN

ZUTATEN:

60 Stück

Berliner
(MELLA-BERLINER-
SUPERSOFT/IREKS,
Seite 16) 60 St.

Berlinerfüllung

46310 Füll&Glanz 200 g
Zucker 50 g
Milch 750 g
Wodka 200 g
26704 Konditoreipaste
Espresso 50 g
23108 Gelatop Eispaste
Cremona 50 g

Dekor

41518 Blancoladino 820 g
Erdnussfett 80 g
36818 Schokoladino 90 g
97101 Dekor Schoko-
Mokkabohnen 180 St.

ARBEITSWEISE:

Füll&Glanz mit Zucker mischen, zu Milch,
Wodka, Konditoreipaste Espresso und Gela-
top Eispaste Cremona geben und im schnel-
len Maschinengang ca. 2 Minuten schlagen.
10 Minuten quellen lassen. Erneut 5 Minu-
ten schlagen, bis die Masse homogen ist,
und die Berliner füllen.

Blancoladino mit Erdnussfett auflösen, die
Berliner überziehen, eine Hälfte mit Schoko-
ladino abspinnen und die andere Hälfte mit
Dekor Schoko-Mokkabohnen ausgarnieren.

Konditoreipaste Espresso (26704)

- typischer Espressogeschmack ✓ backfest
- mit leichter Schokoladenabrundung ✓ Clean Label
- ✓ vegan



ERDBEERSHAKE

ZUTATEN:

90 Stück

Mini-Berliner
(MELLA-BERLINER/
IREKS, Seite 17) 90 St.

Berlinerfüllung

46310 Füll&Glanz 320 g
Zucker 80 g
Milch 1.600 g
20704 Konditoreipaste
Erdbeere 140 g
23108 Gelatop Eispaste
Cremona 80 g

Dekor

Berlinerfüllung 810 g
37866 Sanettlösung, Sanett
(Zubereitung s. Etikett) 130 g
92304 Erdbeerrot PLUS 2 g
36818 Schokoladino 100 g
07301 Dekor Funky Eyes 90 St.

ARBEITSWEISE:

Füll&Glanz mit Zucker mischen, zu Milch,
Konditoreipaste Erdbeere und Gelatop Eis-
paste Cremona geben und im schnellen
Maschinengang ca. 2 Minuten schlagen.
10 Minuten quellen lassen. Erneut 5 Minu-
ten schlagen, bis die Masse homogen ist,
und die Berliner füllen. 810 g der Füllung für
den Überzug zurückhalten.

Berlinerfüllung mit Sanettlösung und
Erdbeerrot PLUS mischen und die Berliner
glasieren. Mit Schokoladino einen Mund und
Haare malen und Dekor Funky Eyes aufle-
gen.

Konditoreipaste Erdbeere (20704)

- mit saftig-reifer Geschmacksnote ✓ stückig
- mit Erdbeerstücken und Erdbeer-
saftkonzentrat ✓ backfest
- ✓ Clean Label
- ✓ vegan





WALNUSS

ZUTATEN:

60 Stück

Berliner
(MELLA-BERLINER-
SUPERSOFT/IREKS,
Seite 16) 60 St.

Berlinerfüllung

46310 Füll&Glanz 200 g
Zucker 50 g
Milch 1.000 g
Walnüsse, gemahlen 100 g
42504 Konditoreipaste
Walnuss 75 g

Dekor

36818 Schokoladino 900 g
19140 Dekor Mini Späne
Karamellgeschmack 180 g
96501 Dekor Schoko-Walnüsse 60 St.

ARBEITSWEISE:

Füll&Glanz mit Zucker mischen, zu Milch, gemahlene Walnüsse und Konditoreipaste Walnuss geben und im schnellen Maschinengang ca. 2 Minuten schlagen. 10 Minuten quellen lassen. Erneut 5 Minuten schlagen, bis die Masse homogen ist, und die Berliner füllen.

Mit aufgelöstem Schokoladino glasieren und Dekor Mini Späne Karamellgeschmack auf eine Hälfte aufstreuen, auf die andere Hälfte Dekor Schoko-Walnüsse auflegen.

Konditoreipaste Walnuss (42504)

- mit röstigem Nusscharakter
- mit Walnussmark
- ✓ backfest
- ✓ Clean Label
- ✓ vegan



VANILLE KIRSCH

ZUTATEN:

60 Stück

Berliner
(MELLA-BERLINER/
IREKS, Seite 17) 60 St.

Berlinerfüllung

46310 Füll&Glanz 200 g
Zucker 50 g
Milch 1.000 g
22004 Konditoreipaste
Vanille Morony 10 g
Kirschsafft 240 g
46310 Füll&Glanz 40 g

Dekor

13619 Blitz-Fondant 820 g
Wasser 80 g
92204 Eigelb PLUS 2 g
92404 Kirschröt PLUS 20 g
19130 Dekor Halloween
Kürbisse 60 St.

ARBEITSWEISE:

Füll&Glanz mit Zucker mischen, zu Milch und Konditoreipaste Vanille Morony geben und im schnellen Maschinengang ca. 2 Minuten schlagen. 10 Minuten quellen lassen. Erneut 5 Minuten schlagen, bis die Masse homogen ist, den Vorgang mit Kirschsafft und Füll&Glanz wiederholen. Die beiden Füllungen miteinander marmorieren und die Berliner füllen.

Blitz-Fondant mit Wasser verrühren und 2-3 Minuten kochen, mit Eigelb PLUS einfärben und die Berliner glasieren, kurz abtrocknen lassen. Einen Tropfen Kirschröt PLUS mit einem Löffel aufschlagen und mit Dekor Halloween Kürbisse ausgarnieren.

Konditoreipaste Vanille Morony (22004)

- mit natürlichem Bourbonvanille-Aroma
- zur Herstellung von Vanille-Gebäcken geeignet
- ✓ backfest
- ✓ Clean Label
- ✓ vegan





BRATAPFEL

ZUTATEN:

60 Stück

Dinkel-Kissen
(MELLA-DINKEL-HT/
IREKS, Seite 18) 60 St.

Berlinerfüllung

46310 Füll&Glanz 200 g
Zucker 100 g
Apfelmus 700 g
Apfelsaft 300 g
24204 Konditoreipaste
Wiener Mandel 35 g
22304 Konditoreipaste
Apfel 35 g
15104 Zimtino 10 g

Dekor

33518 Bienetta 150 g
Mandeln, gehobelt 150 g

36818 Schokoladino 900 g
39801 Dekor Apfel 60 St.

ARBEITSWEISE:

🔥 ca. 180 °C ⌚ ca. 8 Min.

Füll&Glanz mit Zucker mischen, zu Apfelmus, Apfelsaft, Konditoreipaste Wiener Mandel, Konditoreipaste Apfel und Zimtino geben und im schnellen Maschinengang ca. 2 Minuten schlagen. 10 Minuten quellen lassen. Erneut 5 Minuten schlagen, bis die Masse homogen ist, und die Berliner füllen. Bienetta mit Mandeln mischen und abbacken.

Schokoladino auflösen und die Berliner glasieren, mit Bienettabruch dekorieren und Dekor Apfel auflegen.

Konditoreipaste Wiener Mandel (24204)

- mit typischem Geschmack von gebrannter Mandel ✓ backfest
- mit Mandelmark ✓ vegan



GLÜHWEIN

ZUTATEN:

60 Stück

Berliner
(MELLA-BERLINER/
IREKS, Seite 17) 60 St.

Berlinerfüllung

46310 Füll&Glanz 375 g
Zucker 150 g
Glühwein 1.500 g
21304 Konditoreipaste
Heidelbeere 100 g
21504 Konditoreipaste
Burgunder-Punsch 75 g

Dekor

Berlinerfüllung 700 g
37866 Sanettlösung, Sanett
(Zubereitung s. Etikett) 115 g
90904 Dekor Sterne, gold 120 g
19170 Dekor Weihnachts-
bäumchen 120 g

ARBEITSWEISE:

Füll&Glanz mit Zucker mischen, zu Glühwein, Konditoreipaste Heidelbeere und Konditoreipaste Burgunder-Punsch geben und im schnellen Maschinengang ca. 2 Minuten schlagen. 10 Minuten quellen lassen. Erneut 5 Minuten schlagen, bis die Masse homogen ist, und die Berliner füllen, 700 g der Füllung für den Überzug zurückhalten. Die Berlinerfüllung mit Sanettlösung mischen und die Berliner glasieren. Mit Dekor Sterne, gold und Dekor Weihnachtsbäumchen ausgarnieren.

Konditoreipaste Heidelbeere (21304)

- mit typischem Waldbeerencharakter ✓ stückig
- Für 100 g Paste werden ca. 123 g Heidelbeeren verarbeitet. ✓ backfest
- ✓ Clean Label
- ✓ vegan





GRUNDREZEPTE

Füllungen, Glasuren und Dekore verleihen Berlinern eine individuelle Note. Die entscheidende Basis bilden qualitativ hochwertige und rationell herzustellende Berliner. Mit **MELLA-BERLINER** und **MELLA-BERLINER-SUPERSOFT** von IREKS entstehen besonders aromatische Sie-degebäcke. Trendgerechte Dinkel-Kreationen gelingen mit **MELLA-DINKEL-HT**.

Berliner

ZUM TEIG:

MELLA-BERLINER-SUPERSOFT	10,000 kg
Vollei	2,500 kg
Hefe*	0,700 kg
Wasser, ca.**	2,200 l
Teiggewicht	15,400 kg

* Die Hefemenge den Produktionsbedingungen anpassen.

** Bei Einsatz von Kopfmaschinen (Brötchenanlagen) muss die Teigfestigkeit der Maschine angepasst werden.

Knetzeit:	2 + 6 bis 8 Minuten, Spiralkneter (bis sich der Teig von der Kesselwand löst)
Teigtemperatur:	24 - 26 °C
Teigruhe:	keine
Ballengewicht:	1,200 kg
Ballengare:	ca. 15 Minuten
Stückgare:	ca. 75 Minuten (32 °C, 75 % rel. Luftfeuchtigkeit)

ARBEITSWEISE:

Die rund gewirkten Teiglinge auf Gärgutträger setzen, etwas andrücken und zur Gare stellen. Nach der Gare absteifen lassen und bei einer Siedefetttemperatur von ca. 170 °C von jeder Seite zweimal backen.

MELLA BERLINER
★★★★★
Supersoft

MELLA-BERLINER-SUPERSOFT:

- ermöglicht die Berücksichtigung individueller Betriebsabläufe
- sehr gute Kragenstabilität mit attraktivem Volumen
- höchste Gebäckqualität, die die Ansprüche des modernen Verbrauchers erfüllt

Berliner und Mini-Berliner

ZUM TEIG:

MELLA-BERLINER	10,000 kg
Vollei	2,000 kg
Hefe*	0,700 kg
Wasser, ca.**	2,900 l
Teiggewicht	15,600 kg

* Die Hefemenge den Produktionsbedingungen anpassen.

** Bei Einsatz von Kopfmaschinen (Brötchenanlagen) muss die Teigfestigkeit der Maschine angepasst werden.

Knetzeit:	2 + 6 bis 8 Minuten, Spiralkneter (bis sich der Teig von der Kesselwand löst)
Teigtemperatur:	24 - 26 °C
Teigruhe:	keine
Ballengewicht:	1,200 kg (Berliner) 0,900 kg (Mini-Berliner)
Ballengare:	ca. 15 Minuten
Stückgare:	ca. 75 Minuten (32 °C, 75 % rel. Luftfeuchtigkeit)

ARBEITSWEISE:

Die rund gewirkten Teiglinge auf Gärgutträger setzen, etwas andrücken und zur Gare stellen. Nach der Gare absteifen lassen und bei einer Siedefetttemperatur von ca. 170 °C von jeder Seite zweimal backen.

Berliner-Hezen

ZUM TEIG:

MELLA-BERLINER	10,000 kg
Vollei	2,000 kg
Hefe*	0,700 kg
Wasser, ca.	2,900 l
Teiggewicht	15,600 kg

* Die Hefemenge den Produktionsbedingungen anpassen.

Knetzeit:	2 + 6 bis 8 Minuten, Spiralkneter (bis sich der Teig von der Kesselwand löst)
Teigtemperatur:	ca. 20 °C
Teigruhe:	ca. 30 Minuten, abgedeckt im Froster
Stückgare:	ca. 75 Minuten (32 °C, 75 % rel. Luftfeuchtigkeit)

ARBEITSWEISE:

Nach der Teigruhe den Teig auf eine Stärke von 6 mm ausrollen und nach einer kurzen Entspannungszeit die Herzen ausstechen (Teiglingsgewicht ca. 0,045 kg). Die Teiglinge auf Gärgutträger setzen und auf Gare stellen. Bei $\frac{3}{4}$ Gare absteifen lassen und bei einer Siedefetttemperatur von ca. 170 °C von jeder Seite zweimal backen.

MELLA
Berliner

MELLA-BERLINER:

- angepasst an die Anforderungen moderner Betriebe
- hohe Verarbeitungssicherheit
- zarte, saftige Krumenstruktur mit lang anhaltender Verzehrfische

Dinkel-Einstrangzöpfe

ZUM TEIG:

MELLA-DINKEL-HT	10,000 kg
Vollei	2,500 kg
Margarine	0,500 kg
Hefe*	0,800 kg
Wasser, ca.	2,000 l
Teiggewicht	15,800 kg

*Die Hefemenge den Produktionsbedingungen anpassen.

Knetzeit:	5 + 3 Minuten, Spiralkneter
Teigtemperatur:	24 – 26 °C
Teigruhe:	ca. 10 Minuten
Ballengewicht:	1,500 kg – 1,800 kg
Ballengare:	ca. 15 Minuten
Stückgare:	ca. 75 Minuten (32 °C, 75 % rel. Luftfeuchtigkeit)

ARBEITSWEISE:

Nach der Ballengare die Ballen abpressen und rund wirken. Den Teigling gleichmäßig zum Strang auslängen und $\frac{2}{3}$ des Stranges zur Schlaufe formen. Das freie Ende von oben durch die Schlinge führen und diese zur Acht verdrehen. Anschließend das freie Strangende von oben durch die untere Schlinge führen und festdrücken. Die Teiglinge auf Gärgutträger setzen und zur Gare stellen. Nach der Gare absteifen lassen und bei einer Siedefetttemperatur von ca. 170 °C von jeder Seite zweimal backen.

Dinkel-Kissen

ZUM TEIG:

MELLA-DINKEL-HT	10,000 kg
Vollei	2,500 kg
Margarine	0,500 kg
Hefe*	0,800 kg
Wasser, ca.	2,000 l
Teiggewicht	15,800 kg

*Die Hefemenge den Produktionsbedingungen anpassen.

Knetzeit:	5 + 3 Minuten, Spiralkneter
Teigtemperatur:	24 – 26 °C
Teigruhe:	ca. 10 Minuten
Ballengewicht:	1,500 kg – 1,800 kg
Ballengare:	ca. 15 Minuten
Stückgare:	ca. 75 Minuten (32 °C, 75 % rel. Luftfeuchtigkeit)

ARBEITSWEISE:

Nach der Ballengare die Ballen nur abpressen. Die Teiglinge auf Gärgutträger setzen, etwas andrücken und zur Gare stellen. Nach der Gare absteifen lassen und bei einer Siedefetttemperatur von ca. 170 °C von jeder Seite zweimal backen.



MELLA-DINKEL-HT:

- hochwertige Rohstoffe optimal aufeinander abgestimmt
- flexibler Einsatz für alle Arten von Dinkel-Hefefeingebäcken
- softig-zarte, hefegelockerte Dinkel-Gebäcke in bester Qualität

Unsere Produktempfehlungen

Zum Füllen:

Creme Classic (33611)
Aufschlagbare, frosterfeste Kaltcreme mit Sahne-Vanille-Geschmack

Creme Tradition (33811)
Kochcremepulver mit Vanillegeschmack zur Herstellung traditionell gekochter Creme

Powerfüllung Neutral (36008)
Neutrale Geleefüllung. Ideal in Kombination mit unseren Konditoreipasten.

Nougette (41122)
Backfeste, gebrauchsfertige Nussnugat-creme. Aufschlagbar mit Butter oder Crememargarine.

Schogette (43422)
Backfeste, gebrauchsfertige Schokoladen-creme, mit kräftig-schokoladigem Geschmack. Aufschlagbar mit Butter oder Crememargarine.

Butterkaramell (45118)
Echtes Butterkaramell, traditionell gekocht. Zum Verarbeiten leicht erwärmen.

Paradiso Fruchtgenuss
Hervorragender Geschmack, für ein einzigartiges Fruchterlebnis in Berlinern und Co.
Aprikose (31118)
Erdbeere (34318)
Heidelbeere Plus (32218)
Himbeere Plus (30918)
Rote Johannisbeere (31818)



Neues Multitalent: Füll&Glanz

Das kalt verarbeitbare Füll&Glanz ist die ideale Lösung für kreative Vielfalt. Schnell und rationell in der Verarbeitung, bindet das Instant-Geleepulver alle Flüssigkeiten – auch Milchprodukte und alkoholhaltige Getränke.

- Konsistenz und Süße individuell einstellbar
- für aromatische Füllungen, glänzende Überzüge und appetitliches Marmorieren

Zum Überziehen:

Alpenmilch Schokoladino (43208)
Gebrauchsfertige Alpenmilch-Schokoladen-creme mit 15 % Alpenmilchpulver. Bricht nicht beim Schneiden. Auch ideal zum Abspinnen.

Blancoladino (41518)
Gebrauchsfertige weiße Fettcreme. Bricht nicht beim Schneiden. Auch ideal zum Abspinnen.

Schokoladino (36818)
Gebrauchsfertige Schokoladencreme. Bricht nicht beim Schneiden. Auch ideal zum Abspinnen.

Blitz-Fondant (13619)
Einfach mit 10 % Wasser 2-3 Minuten kochen und glasieren.

Farbe und Geschmack durch unsere Konditoreipasten

Überzüge aus Blitz-Fondant oder Creme- und Geleefüllungen können mit unseren Konditoreipasten beliebig verfeinert werden! Entdecken Sie alle 58 Varianten unter www.dreidoppel.de!



Aus Tradition modern

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

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. Dreidoppel – Ideen für den guten Geschmack! Seit 1899.

Entdecken Sie unser Sortiment für mehr Kreativität in Bäckereien, Konditoreien und Eisdieleen unter www.dreidoppel.de