



EIERLIKÖR-MASCARPONE-JUBI

MIT UNSEREM ERFOLGSPRODUKT KONDITOREIPASTE EIERLIKÖR

ZUTATEN:

1 Blech 60 x 20 cm

Rührmasse

| | |
|---------------------------------|-------|
| 43113 SandRühr Premium | 300 g |
| Weizenmehl | 200 g |
| Wasser | 200 g |
| Speiseöl | 200 g |
| 24704 Konditoreipaste Eierlikör | 50 g |
| 52808 Dekor Borken Splitter | 100 g |

Mascarpone-Eierlikör-Sahne

| | |
|---------------------------------|---------|
| 12966 Fond Royal CL Mascarpone | 300 g |
| Wasser | 480 g |
| 24704 Konditoreipaste Eierlikör | 100 g |
| Sahne, geschlagen, ungesüßt | 1.210 g |

Dekor

| | |
|--|---------------|
| 31018 Topglanz | 150 g |
| 24704 Konditoreipaste Eierlikör | 20 g |
| 04901 Dekor Eierlikörflasche | 6/20 St. |
| 31904 Dekorsahne mit Stabifix F Früchte | 50 g n. B. |

ARBEITSWEISE:

ca. 190 °C

ca. 20 Min.

Alle Zutaten der Rührmasse für 4 Minuten im langsamen Maschinengang verrühren, zum Schluss Dekor Borken Splitter unterheben, in einem gefetteten Blech glatt streichen und abbacken.

Fond Royal CL Mascarpone mit Wasser und Konditoreipaste Eierlikör anrühren, die Sahne unterheben und in das Blech streichen. Mit einer Palette Wellen einarbeiten und kurz anfrieren.

Topglanz verrührt mit Konditoreipaste Eierlikör auftragen. In Jubis (20 x 20 cm) oder gewünschte Schnittform schneiden und dekorieren.

Unser Erfolgsprodukt seit Jahrzehnten: Konditoreipaste Eierlikör

Der Geschmack von Eierlikör rundet das Aroma von Rührteigen und Böden harmonisch ab und macht auch pur als Topping oder in Sahne, Cremes und Füllungen geschmacklich sowie optisch immer etwas her. Unsere Konditoreipaste Eierlikör mit klassisch-beliebtem Geschmack ist nicht nur zur Oster- und Weihnachtszeit ein Genuss.

- Eierlikör ist unter den Top 10 der beliebtesten Spirituosen in Deutschland, Tendenz steigend.*
- keine Verluste beim Sahnevolumen
- backfest
- mit 30 % Eierlikör

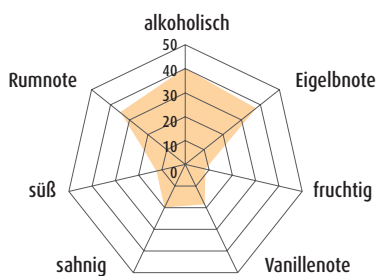
Das Dreidoppel Produktversprechen:

- ✓ ohne Farbstoffe
- ✓ ohne modifizierte Stärke
- ✓ nur natürliche Aromen



| | |
|----------------------------|--|
| Artikel-Nr. | 24704 |
| Produktbeschreibung | Eierlikörzubereitung zur Aromatisierung von feinen Backwaren, Desserts und Speiseeis |
| Dosierung | 50 g : 1.000 g |
| Gebinde | 1,0-kg-Dose |

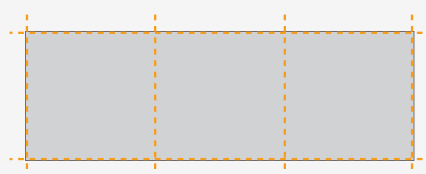
Geschmacksprofil:



* Quelle: Statista

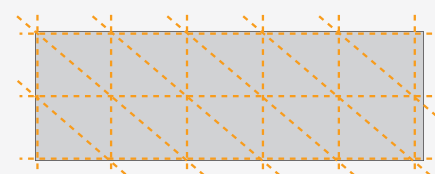
Unsere „Jubis“

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 Jubi-Torte

3 Stück à 20 x 20 cm

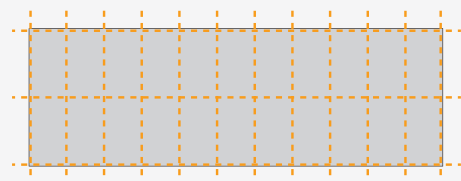


Dreiecke

20 Stück
Ruckzuck-Einteilung: 2 und 5,
dann diagonal geteilt

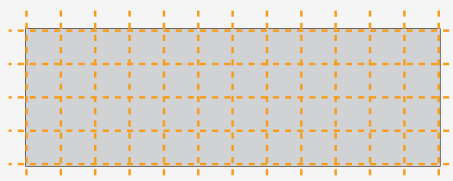
... da geht noch mehr!

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.



Klassische Schnitte

22 Stück à 5,5 x 10 cm
Ruckzuck-Einteilung: 2 und 11



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



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 Schnitte 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



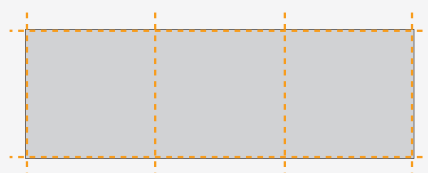
| | |
|----------------------------|--|
| Artikel-Nr. | 47880 |
| Produktbeschreibung | Basismischung zur Herstellung von Hafergebäcken und Haferdauergebäcken |
| Grundrezept | 1.000 g Haferglück + 500 g Speiseöl + 500 ml Wasser |
| Gebinde | 12,5-kg-Sack |

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.

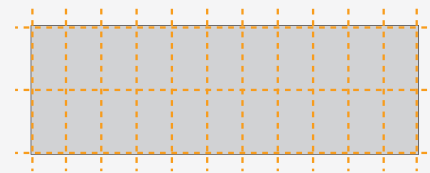
Unsere Empfehlung für dieses Rezept

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



Unsere Jubi-Torte

3 Stück à 20 x 20 cm



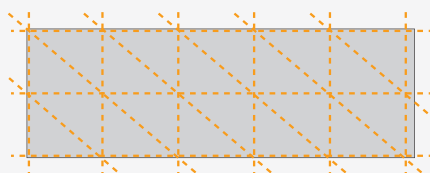
Klassische Schnitte

22 Stück à 5,5 x 10 cm

Ruckzuck-Einteilung: 2 und 11

... da geht noch mehr!

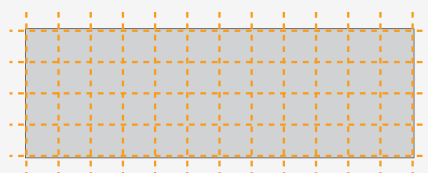
Je nach Belieben lassen sich aus einem 60-x-20-cm-Blech viele attraktive Formate mit unterschiedlichen Stückzahlen schneiden. Alle lassen sich rationell umsetzen und steigern die Impulskraft in der Theke.



Dreiecke

20 Stück

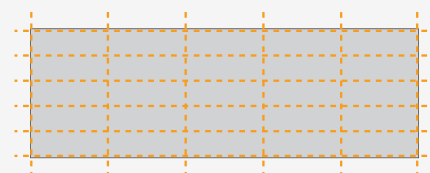
Ruckzuck-Einteilung: 2 und 5, dann diagonal geteilt



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



WEISSE-SCHOKO-MARILLEN-JUBI

MIT UNSEREM ERFOLGSPRODUKT BACKFÜLL VARIANT

ZUTATEN:

1 Blech 60 x 20 cm

Grieß-Böden

| | |
|--------------------------------|---------|
| 46022 Backfüll Variant | 1.520 g |
| Wasser | 760 g |
| 40508 Gelatop Eispaste Cookies | 120 g |

Füllung

| | |
|---|-------|
| 31118 Paradiso Fruchtgenuss Aprikose | 660 g |
|---|-------|

Weiß-Schokoladen-Sahne mit Marille

| | |
|---|---------|
| 46720 Fond Royal CL Weiße Schokolade | 210 g |
| Wasser (15 °C) | 265 g |
| 20604 Konditoreipaste Marille | 75 g |
| Sahne, geschlagen, ungesüßt | 1.050 g |

Dekor

| | |
|-------------------------------|-------|
| 36008 Powerfüllung Neutral | 190 g |
| 20604 Konditoreipaste Marille | 10 g |
| 96901 Dekor Weiße Späne | n. B. |

ARBEITSWEISE:

ca. 190 °C ca. 12 Min.

Alle Zutaten für die Böden verrühren, je 800 g Masse auf ein gefettetes 60-x-20-cm-Blech streichen. 20 Minuten quellen lassen, anschließend backen.

Den untersten Boden mit Paradiso Fruchtgenuss Aprikose bestreichen. Einen weiteren Boden auflegen. Fond Royal CL Weiße Schokolade mit Wasser (ca. 15 °C) und Konditoreipaste Marille verrühren, geschlagene Sahne nach und nach unterheben. 1.000 g Weiß-Schokoladen-Sahne auf den Boden streichen, den dritten Boden auflegen.

Mit einer 10er-Lochtülle Sahne-Tupfen aufdressieren und die Zwischenräume mit Marillen-Powerfüllung auffüllen. Mit weißen Schokospänen ausdekorieren.

Unser Erfolgsprodukt seit 2017: Backfüll Variant

Mit unserem geschmacksneutralen Backfüll Variant kann, in Kombination mit unseren Konditoreipasten, unkompliziert und rationell eine Vielzahl von aromatisierten Füllungen hergestellt werden.

Außerdem lassen sich saftige Grießrouladen, Dauergebäcke, Plunder- oder Hefengebäcke mit Backfüll Variant produzieren bzw. individualisieren.

- backfest und gefrierstabil
- maschinengängig
- kein Hohlbacken
- einstellbare Konsistenz
- dressier- und streichfähig

Das Dreidoppel Produktversprechen:

- ✓ nur natürliche Aromen
- ✓ ohne Schalenfrüchte



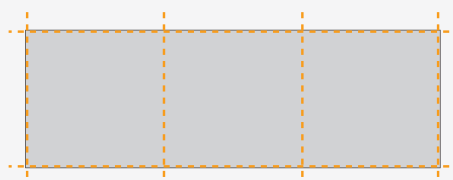
| | |
|----------------------------|--|
| Artikel-Nr. | 46022 |
| Produktbeschreibung | Basismischung zur Herstellung einer backfesten Füllmasse |
| Grundrezept | 1.000 g Backfüll Variant + 500-700 ml Wasser + Konditoreipaste oder Backaroma, nach Bedarf |
| Gebinde | 12,5-kg-Papiersack |

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.

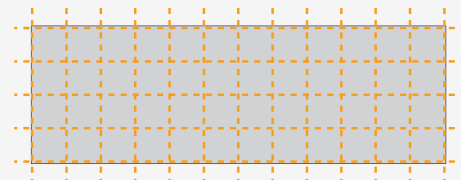
Unsere Empfehlung für dieses Rezept

Petits Fours: für alle, die sich eine kleine Abwechslung im Tortenangebot wünschen.



Unsere Jubi-Torte

3 Stück à 20 x 20 cm

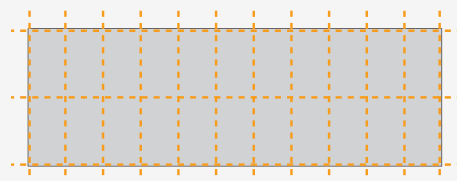


Petits Fours

48 Stück à 5 x 5 cm
Ruckzuck-Einteilung: 4 und 12

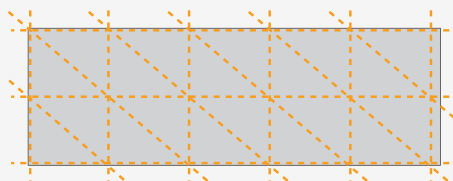
... da geht noch mehr!

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.



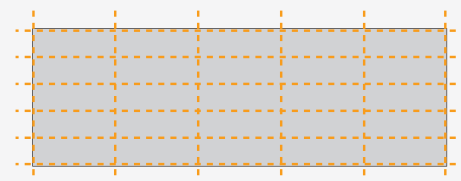
Klassische Schnitte

22 Stück à 5,5 x 10 cm
Ruckzuck-Einteilung: 2 und 11



Dreiecke

20 Stück
Ruckzuck-Einteilung: 2 und 5, dann diagonal geteilt



Edle Schnitte

25 Stück à 3,5 x 12 cm
Ruckzuck-Einteilung: 5 und 5



HIMBEER-RHABARBER-JUBI

MIT UNSEREM ERFOLGSPRODUKT KOCHPULVER FRUCHT TRADITION

ZUTATEN:

1 Blech 60 x 20 cm

Spezialroulade 60 x 40 cm

| | |
|-------------------------|-------|
| 40922 Spezialmassen Mix | 375 g |
| Wasser | 225 g |
| Vollei | 40 g |

| | |
|--------------------------------|-------|
| 36008 Powerfüllung Neutral | 100 g |
| 20804 Konditoreipaste Himbeere | 20 g |

| | |
|---|-------|
| Mürbteig (MELLA-MÜRBE/IREKS) 60 x 20 cm, gebacken | 400 g |
|---|-------|

Himbeer-Rhabarber-Füllung

| | |
|-----------------------------------|-------|
| 38810 Kochpulver Frucht Tradition | 135 g |
| Zucker | 250 g |
| Wasser | 250 g |
| 26004 Konditoreipaste Rhabarber | 80 g |
| 53304 Fruchtsäure | 5 g |
| Rhabarber, TK-Ware | 500 g |
| Himbeeren, TK-Ware | 500 g |

Vanille-Sahne

| | |
|--|-------|
| 12466 Fond Royal CL Neutral | 145 g |
| Wasser | 180 g |
| 21804 Konditoreipaste Vanille BOURBON | 3 g |
| Sahne, geschlagen, ungesüßt | 750 g |

Fruchtmarmorierung

| | |
|---------------------------|-------|
| Himbeer-Rhabarber-Füllung | 155 g |
| 31018 Topglanz | 125 g |

Dekor

| | |
|---------------------------------|-------|
| 31018 Topglanz | 100 g |
| Früchte | n. B. |
| 31904 Dekorsahne mit Stabifix F | 120 g |

ARBEITSWEISE:

ca. 210 °C ca. 12 Min.

Spezialroulade herstellen. Powerfüllung Neutral mit Konditoreipaste Himbeere verrühren, auf dem gebackenen Mürbteig verstreichen und die Hälfte (60 x 20 cm) der Spezialroulade auflegen.

Für die Fruchtfüllung Trockenbestandteile mit Wasser verrühren, Konditoreipaste Rhabarber und Fruchtsäure hinzufügen und in den Kocher geben. TK-Früchte dazugeben und Kochprogramm starten. Nach dem Kochen 1.550 g der Füllung noch heiß auf dem Biskuit verteilen. Die zweite Hälfte der Roulade auflegen und kühl stellen. Vanille-Sahne anrühren und aufstreichen, den Rest der Füllung mit Topglanz verrühren und auf die Vanille-Sahne marmorieren, kurz anfrieren.

Mit Topglanz abglänzen und in Jubis (20 x 20 cm) oder gewünschte Schnittform schneiden, anschließend mit frischen Früchten und Dekorsahne ausgarnieren.

01/2024 Mat.-Nr. 1500-04 | Lebensmittelrechtliche Angaben für verpackte/lose Ware liegen in der Verantwortung des Weiterverarbeiters.

Unser Erfolgsprodukt seit Mai 2013: Kochpulver Frucht Tradition

Mit diesem Kochpulver gelingen back- und frosterstabile Fruchtfüllungen aller Art.

Aromatische Füllungen für Teilchen und Torten lassen sich so ganz traditionell und rationell herstellen. Die perfekte Konsistenz kann durch die Zugabemenge des Kochpulvers variabel eingestellt werden.

- Kochpulver zum Abbinden von selbst gemachten Fruchtfüllungen
- backfest und gefrierstabil
- Einzigartiger Glanz begleitet den fruchtigen Geschmack.
- ideal im Cremekocher verarbeitbar
- Konsistenz individuell einstellbar
- vegan

| | |
|----------------------------|--|
| Artikel-Nr. | 38810 |
| Produktbeschreibung | Kochpulver zum Abbinden von Fruchtfüllungen |
| Grundrezept | 350-400 g Kochpulver Frucht Tradition + 1.000 ml Wasser/Fruchtsaft + 400-600 g Zucker + 3.500 g Früchte |
| Gebinde | 10,0 kg |

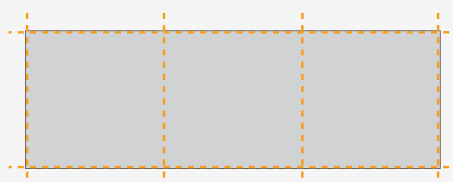
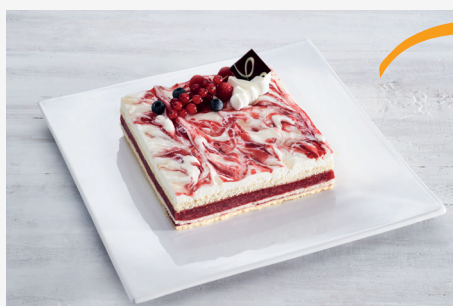


Unsere „Jubis“

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.

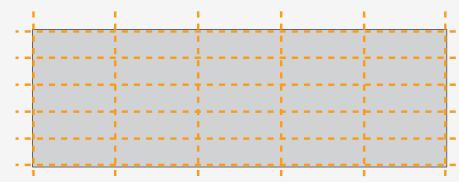
Unsere Empfehlung für dieses Rezept

Edle Schnitte: Das schmale Format sorgt für den besonderen Hingucker in der Theke.



Unsere Jubi-Torte

3 Stück à 20 x 20 cm

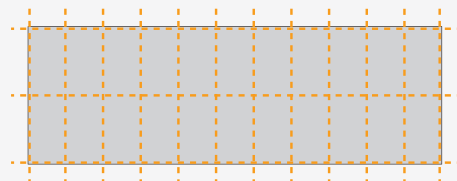


Edle Schnitte

25 Stück à 3,5 x 12 cm
Ruckzuck-Einteilung: 5 und 5

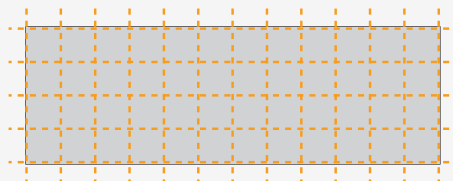
... da geht noch mehr!

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.



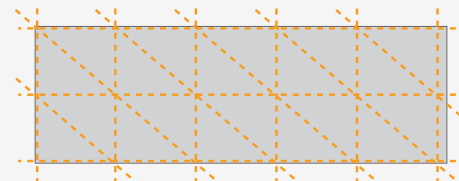
Klassische Schnitte

22 Stück à 5,5 x 10 cm
Ruckzuck-Einteilung: 2 und 11



Petits Fours

48 Stück à 5 x 5 cm
Ruckzuck-Einteilung: 4 und 12



Dreiecke

20 Stück
Ruckzuck-Einteilung: 2 und 5,
dann diagonal geteilt