



ERDBEER-MASCARPONE-JUBI

MIT UNSEREM ERFOLGSPRODUKT KONDITOREIPASTE ERDBEERE

ZUTATEN:

1 Blech 60 x 20 cm

Sacherboden

40222 Sacher Mix	500 g
Butter, weich	150 g
Wasser	250 g
72404 Tonkabohne	4 g

Tränke

Läuterzucker (2:1)	100 g
21904 Konditoreipaste Rum JAMAICA	5 g

Mascarpone-Sahne

12966 Fond Royal CL Mascarpone	250 g
Wasser	400 g
20704 Konditoreipaste Erdbeere Sahne, geschlagen, ungesüßt	80 g 1.000 g
50008 Dekor Choco Chips	80 g

Dekor

46310 Füll&Glanz	65 g
20704 Konditoreipaste Erdbeere TK-Erdbeeren, aufgetaut	25 g 400 g
31904 Dekorsahne mit Stabifix F	200 g
04601 Dekor Marzipan Rosen, rot/klein	n. B.
05501 Dekor Marzipan Rosenblätter, klein Erdbeeren, frisch, geviertelt	n. B. n. B.

ARBEITSWEISE:

ca. 190 °C ca. 20 Min.

Alle Zutaten für den Sacherboden miteinander verrühren, in ein Blech streichen und abbacken.

Nach dem Auskühlen tränken. Für die Sahne Fond Royal CL Mascarpone mit Wasser und Konditoreipaste Erdbeere verrühren, mit einem Teil der geschlagenen Sahne angleichen, anschließend den Rest der Sahne unterheben.

Dekor Choco Chips kurz unterrühren und das Blech mit der Sahne auffüllen. Die Schnitte kurz anfrieren.

Füll&Glanz mit Konditoreipaste Erdbeere und den aufgetauten Erdbeeren verrühren. 5 Minuten quellen lassen, dann weitere 5 Minuten im schnellen Maschinengang aufschlagen. Den Erdbeerspiegel auf die angefrorene Schnitte streichen. In Jubis (20 x 20 cm) oder gewünschte Schnittform schneiden und dekorieren.

03/2024 Mat.-Nr. 1500-05 | Lebensmittelrechtliche Angaben für verpackte/lose Ware liegen in der Verantwortung des Weiterverarbeiters.

Unser Erfolgsprodukt: Konditoreipaste Erdbeere

Die Erdbeere zählt hierzulande zu den beliebtesten Früchten – nicht nur im Sommer. Kein Wunder also, dass „Erdbeere“ eine der ersten Dreidoppel Konditoreipasten war und zu einem echten Klassiker geworden ist. Mit der Konditoreipaste Erdbeere verleihen Sie Ihren Gebäcken saisonunabhängig ein unverwechselbares sommerliches Aroma.

- mit saftig-reifer Geschmacksnote
- mit 20 % Erdbeermark und Erdbeersaftkonzentrat
- backfest
- vegan

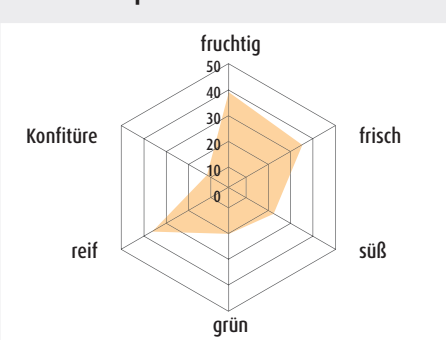
Das Dreidoppel Produktversprechen:

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



Artikel-Nr.	20704
Produktbeschreibung	Erdbeerezubereitung zur Aromatisierung von feinen Backwaren, Desserts und Speiseeis
Dosierung	50 g : 1.000 g
Gebinde	1,0-kg-Dose

Geschmacksprofil:

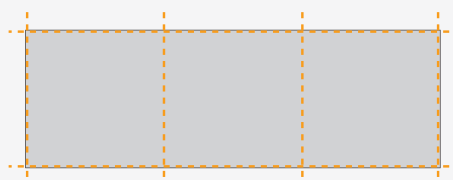


Unsere „Jubis“

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.

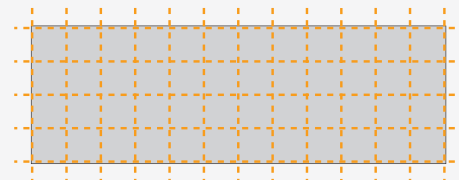
Unsere Empfehlung für dieses Rezept

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



Unsere Jubi-Torte

3 Stück à 20 x 20 cm

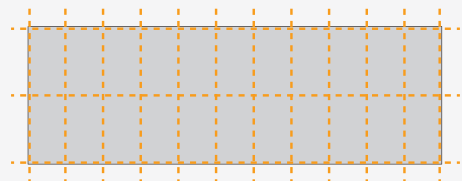


Petits Fours

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

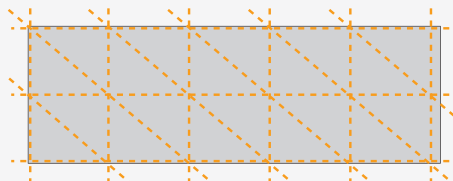
... da geht noch mehr!

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.



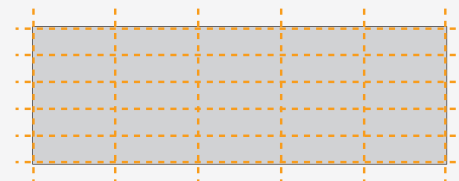
Klassische Schnitte

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