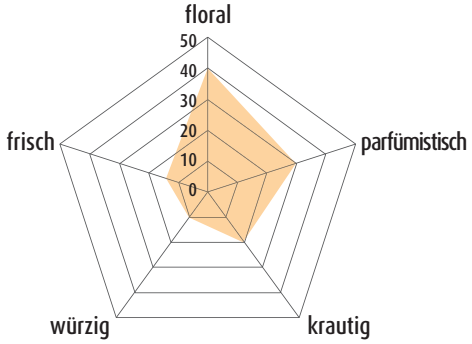
KONDITOREIPASTE LAVENDEL

- Typisch-aromatischer Lavendelgeschmack
- mit würzigen, blumigen und parfümistischen Noten
- mit Lavendelextrakt
- fliederfarben bei Anwendung in Sahne

Artikel-Nr.	23820
Produkt-beschreibung	Lavendelzubereitung zur Aromatisierung von feinen Backwaren, Desserts und Speiseeis
Dosierung	50 g : 1.000 g
Gebinde	1-kg-Dose
Geschmacks-profil	

Das Dreidoppel Produktversprechen:

- ✔ ohne Farbstoffe
- ✔ ohne Konservierungsstoffe
- ✔ ohne modifizierte Stärke
- ✔ ohne weitere Zusatzstoffe (ausgenommen Citronensäure)

CLEAN LABEL CL CLEAN LABEL

Flower Power:
Verleihen Sie Ihren Gebäcken das besondere Etwas: Mit der trendigen Konditoreipaste Lavendel

Produktinformation

08/2023 Mat.-Nr. 1374 | Lebensmittelrechtliche Angaben für verpackte/lose Ware liegen in der Verantwortung des Weiterverarbeiters.

DREIDOPPEL GmbH | Ernst-Abbe-Straße 4-6 | 40764 Langenfeld
Telefon +49 2173 7909-0 | info@dreidoppel.de | www.dreidoppel.de |

DREIDOPPEL
IDEEN FÜR DEN GUTEN GESCHMACK. SEIT 1899.

LAVENDEL TARTELETTS

ZUTATEN:

10 Törtchen

36201	Butter Mürbeteig Torteletts	10 St.
32218	Paradiso Fruchtgenuss Heidelbeere	300 g

Lavendel-Sahne

33066	Sanettlösung, Sanett Zubereitung siehe Etikett	50 g
23820	Konditoreipaste Lavendel	30 g
	Sahne, geschlagen, ungesüßt	420 g

Dekoration

Lavendelblüten, getrocknet

ARBEITSWEISE:

In die Mürbeteigtorteletts die Paradiso Fruchtgenuss Heidelbeere eindressieren. Sanettlösung mit der Konditoreipaste Lavendel verrühren, geschlagene Sahne unterheben. Mit einer Lochtülle auf die Fruchtfüllung dressieren. Kühl stellen. Mit getrockneten Lavendelblüten dekorieren.

LAVENDEL MACARONS

ZUTATEN:

10 Stück

	Macarons	20 St.

Lavendel-Buttercreme

	Wasser	25 g
34611	Buttercreme Basis	10 g
23820	Konditoreipaste Lavendel	5 g
	Butter, weich	25 g

ARBEITSWEISE:

Weiche Butter schaumig schlagen. Wasser mit Buttercreme Basis und Konditoreipaste Lavendel verrühren. Kurz quellen lassen. Die Kaltcreme unter die Butter geben und aufschlagen. Mit einer Lochtülle die Buttercreme (ca. 6 g) auf 10 Macarons dressieren und mit den restlichen Macarons abdecken.