SO GEHT HAFER!

Haferglück

DREIDOPPEL

IDEEN FÜR DEN GUTEN GESCHMACK. SEIT 1899.

FRUCHTIGER HAFER-CHEESECAKE

ZUTATEN:
1 Blech 60 x 20 cm

Hafer-Rührmasse

47880	Haferglück	1.110 g
	Speiseöl	445 g
	Wasser	445 g

Cheesecake

18966	Cheesecake Basis	325 g
	Wasser (45 °C)	325 g
	Frischkäse	550 g
51006	Sahnemarmoria Erdbeere	100 g
33066	Sanettlösung (siehe Grundrezeptur Sanett)	12 g
31018	Topglanz	80 g

ARBEITSWEISE:
ca. 190 °C ca. 20 Min.

Alle Zutaten der Rührmasse für 2 Minuten im langsamen Maschinengang miteinander verrühren, in einem gefetteten Backblech verstreichen und abbacken.
Cheesecake Basis und warmes Wasser verrühren, Frischkäse hinzugeben und 4 Minuten im schnellen Maschinengang aufschlagen. Auf den ausgekühlten Kuchen streichen.
Sahnemarmoria Erdbeere mit der Sanettlösung stabilisieren und in Streifen auf den Cheesecake dressieren, etwas marmorieren.
Kurz anfrosten und mit Topglanz abglänzen.

HAFER-BANANENBROT

ZUTATEN:
1 Kastenform, 30 x 12 cm

	Haferflocken	25 g

Hafer-Rührmasse

47880	Haferglück	500 g
	Speiseöl	200 g
	Wasser	200 g
20204	Konditoreipaste Banane	35 g
78704	Zimt	1 g
	Banane	1 St.
53308	Fruchtsäure	1 g
45118	Butterkaramell	25 g

ARBEITSWEISE:
ca. 190 °C ca. 40 Min.

Die Kastenform fetten und mit Haferflocken ausstreuen.
Alle Zutaten der Hafer-Rührmasse für 2 Minuten im langsamen Maschinengang miteinander verrühren. In die Kastenform geben und glatt streichen. Die Banane längs durchschneiden und mit Fruchtsäure bepinseln, mit der Schnittfläche nach oben auf die Masse legen.
Butterkaramell auf die Masse dressieren und abbacken.

HAFER-COOKIES

ZUTATEN:

1 Grundrezeptur ca. 110 Stück

47880	Haferglück	1.000 g
	Weizenmehl	350 g
	Zucker	240 g
	Speiseöl/Butter	700 g
	Vollei	200 g
	Haferflocken	350 g
16503	Tri-Vanil	5 g
97201	Dekor Schokoklein	265 g

ARBEITSWEISE:

ca. 190 °C ca. 12 Min.

Alle Zutaten des Teiges zu einem glatten Teig verarbeiten, Dekor Schokoklein kurz unterkneten.
Mit einem Eisportionierer ca. 25 g auf ein Backblech mit Backpapier portionieren und backen.

HAFERGLÜCK

Hafer erlebt als regionales Superfood in Form von Porridge und Co eine wahre Renaissance in Sachen Beliebtheit beim Verbraucher! Dreidoppel ist es mit dem Backmix Haferglück 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) und gute Tragfähigkeit z. B. für Obstkuchen
- warmer Karamellton im gebackenen Teig

Ihr Dreidoppel Fachberater unterstützt Sie mit weiteren Rezeptideen und zahlreichen Materialien für die Filial-Kommunikation.

Artikel-Nr.	47880
Produkt-beschreibung	Basismischung zur Herstellung von Hafergebäcken und Haferdauergebäcken
Gebinde	12,5-kg-Sack

ZUTATEN:

47880	Haferglück	1.000 g
	Speiseöl	400 g
	Wasser	400 g

ARBEITSWEISE:

ca. 190 °C

Alle Zutaten der Hafer-Rührmasse für 2 Minuten im langsamen Maschinengang miteinander verrühren. In eine Form geben, glatt streichen und abbacken.

GRUNDREZEPT

08/2021 Mat.-Nr. 1459 | Lebensmittelrechtliche Angaben für verpackte/lose Ware liegen in der Verantwortung des Weiterverarbeiters.

DREIDOPPEL

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