FEINE BACKWAREN

Unser Sortiment

DREIDOPPEL

IDEEN FÜR DEN GUTEN GESCHMACK. SEIT 1899.

DREIDOPPEL
IDEEN FÜR DEN GUTEN GESCHMACK. SEIT 1899.

Unsere Kernkompetenz: Geschmack

Mit über 100 verschiedenen Konditoreipasten und Aromen, unterschiedlichen Backgrundstoffen, Sahneständen und vielem mehr – von klassisch bis trendig – unterstützen wir Sie mit perfekt abgestimmten Produkten bei der Herstellung individueller Kreationen von feiner Torte bis rationeller Schnitte.

Entdecken Sie unser Sortiment!

Qualität, mit Sicherheit

Für unsere Produkte verwenden wir beste Rohstoffe, verfolgen kontrollierte Fertigungsprozesse (zertifiziert nach FSSC Food Safety System Certification 22000) und arbeiten in einem Team, das seine Arbeit nicht nur liebt, sondern tagtäglich lebt.

FSSC 22000

Clean Label à la Dreidoppel

Wir von Dreidoppel haben Clean Label wie folgt für Sie definiert:

- ohne Farbstoffe
- ohne Konservierungsstoffe
- ohne modifizierte Stärke
- ohne weitere Zusatzstoffe (ausgenommen Zitronensäure)

Inhaltsverzeichnis

Für Teige und Massen 4

Backaromen 4
Vanille 4
Natürliche Vanillearomen 4
Vanillearomen 5
Zitrusfrüchte 6
Butter, Sahne, Quark 7
Kompositionen 8
Rum/Alkoholisch 8
Nuss- und Gewürzwelten 9

Backgrundstoffe 10

Für Sahne und Cremes 12

Konditoreipasten 12
Heimische und exotische Früchte 13
Blüten & Botanicals 16
Kaffeenoten 17
Schokolade und Karamell 18
Nuss-Variationen und Marzipan 18
Alkoholische Spezialitäten 20

Sahnestandmittel 21
Sahnestandmittel, neutral 21
Fond Royal CL, fruchtig 23
Fond Royal CL, Molkereiprodukte 24
Fond Royal CL, Schoko, Nuss und mehr 24

Sahnemarmorias 25

Für Füllungen und Cremes 26

Fruchtfüllungen 26
Fruchtfüllungen „Paradiso Fruchtgenuss“ 26
Fruchtfüllungen „Fruchtback“ 26

Powerfüllungen und Aromen 27
Powerfüllungen 27
Aromen für Füllungen 27

Kaltcremes und andere Massen 28

Kochcremes 30

Fettcremes und Karamell 31

Für Überzüge 33

Gelier- und Bindemittel 34
Geleegüsse 34
Zum Aromatisieren von Geleegüssen 35

Kaltsaftbinder 36

Sonstiges 37
Füll & Fertig 37

Lebensmittelfarbstoffe 38

Register 40

Das Dreidoppel Sortiment
Immer auf dem neuesten Stand und ideal für Ihre digitale Ablage: Das Dreidoppel Sortiment zum Download. Einfach QR-Code scannen oder unsere Website www.dreidoppel.de besuchen.

Immer aktuell!

FÜR TEIGE UND MASSEN
BACKAROMEN

Die vielfältigen Backaromen von Dreidoppel runden Teige und Massen ganz individuell ab und verleihen Gebäcken einen unverwechselbaren Geschmack. Perfekt abgestimmt auf die Bedürfnisse des Backstubenalltags, bieten wir ein umfangreiches Sortiment – passend für jede Anwendung.

Ob dickflüssig oder pastös, pulverisiert oder granuliert – unsere große Backaromen-Kompetenz sorgt für

- ideale Verteilung der Aromen
- exaktes Arbeiten
- konstante Backergebnisse

Vanille

Natürliche Vanillearomen

Produkt-bezeichnung	Produktbeschreibung	vegan	Konsistenz	Dosierung per 1.000 g	Gebinde-größe	Artikel-nummer
BIO Aroma Vanille	· Hochwertiges, natürliches Bio-Bourbonvanillearoma · Bio-Kontrollnummer: DE-ÖKO-013 · Zur Herstellung von Vanillegebäcken geeignet ✱ Empfehlung: zur Aromatisierung von Vanilleböden	✓	dickflüssig	5–10 g	1,0 kg	76304
Scho-Vanil	· Pulverisiertes, natürliches Bourbon Vanille Aroma mit extrahiertem Vanilleschotenpulver · Zur Herstellung von Vanillegebäcken geeignet ✱ Empfehlung: für Vanillekipferl	✓	pulverisiert	10 g	0,5 kg	17703
TriVanil	· Pulverisiertes, natürliches Bourbonvanillearoma ohne sichtbaren Schotenanteil · Zur Herstellung von Vanillegebäcken geeignet ✱ Empfehlung: zur Aromatisierung von Dekorzucker	✓	pulverisiert	5–10 g	0,5 kg	16503
Vanille Bourbon Europa	· Erstklassiges, natürliches Bourbonvanillearoma aus Madagaskarvanille · Mit kräftig schotigem Profil · Zur Herstellung von Vanillegebäcken geeignet ✱ Empfehlung: zum Aromatisieren von Vanillecreme	✓	dickflüssig	5–10 g	1,0 kg	73904

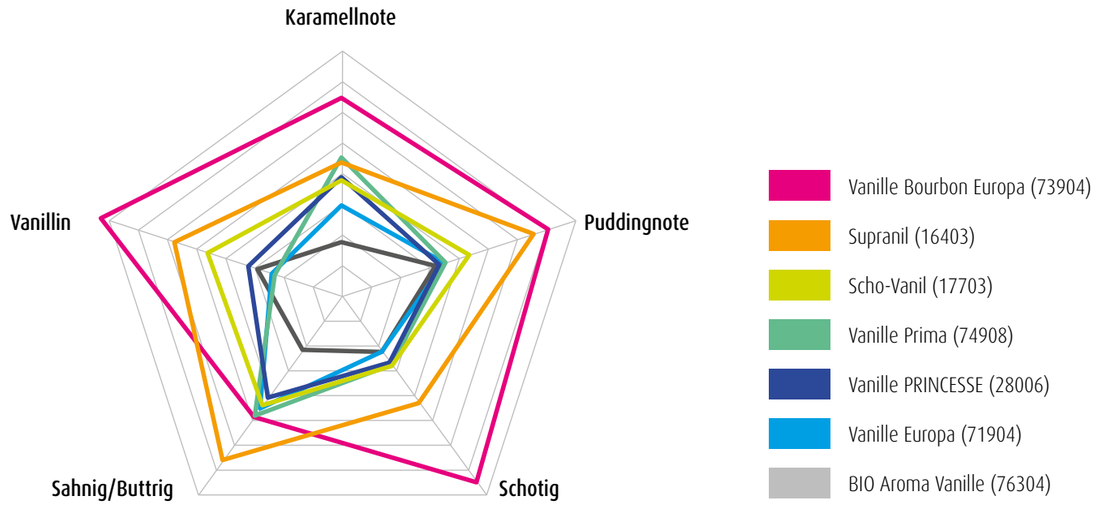
Vanillearomen

Produkt-bezeichnung	Produktbeschreibung	vegan	Konsistenz	Dosierung per 1.000 g	Gebinde-größe	Artikel-nummer
Supranil	· Konzentriertes, pulverisiertes Vanillearoma mit sichtbarem Vanilleschoten-anteil · Zur Herstellung von Gebäcken mit Vanillegeschmack · Empfehlung: für Teegebäck	✓	pulverisiert	3–10 g	0,5 kg	16403
Vanille Europa	· Klassisches Backaroma mit typischem gelernten Vanillegeschmack · Zur Herstellung von Gebäcken mit Vanillegeschmack ✱ Empfehlung: Abrundung von Biskuit und Rührmassen	✓	dickflüssig	3–10 g	1,0 kg 2,5 kg 5,0 kg 10,0 kg	71904 71905 71908 71910
Vanille Prima	· Einfaches, süßes Vanillearoma mit leichter Karamellnote · Zur Herstellung von Gebäcken mit Vanillegeschmack ✱ Empfehlung: zur Abrundung von Mürbeteigen	✓	dickflüssig	3–10 g	5,0 kg 10,0 kg	74908 74910
Vanille PRINCESSE	· Lebensmittelzubereitung mit kräftiger, süß-sahniger Vanillekochnote · Ideal für die kalte Anwendung in Sahne und Cremes · Zur Herstellung von Gebäcken mit Vanillegeschmack ✱ Empfehlung: für Buttercremes	✓	pastös	3 g	3,0 kg	28006

INFO

Fein abgestimmt – Nuancen machen den Unterschied

Vanillegeschmack ist nicht gleich Vanillegeschmack – wir bieten für jedes Gebäck die passende Vanillenote.



Unsere Vanille-Produkte im Geschmacksvergleich.

Zitrusfrüchte

Produktbezeichnung	Produktbeschreibung	vegan	Konsistenz	Dosierung per 1.000 g	Gebindegröße	Artikelnummer
BIO Aroma Zitrone	· Hochwertiges, natürliches Bio-Zitronenaroma · mit spritziger Schalenkomponente · Bio-Kontrollnummer: DE-ÖKO-013 ✱ Empfehlung: Verleiht Teegebäck eine feine Zitronennote	✓	dickflüssig	3–10 g	1,0 kg	76404
Citrone Europa	· Klassisches, natürliches Zitronenaroma mit anderen natürlichen Aromen · Mit kräftigem, saftig-frischem Profil ✱ Empfehlung: ideal zur Abrundung von Zitronenkuchen	✓	dickflüssig	3–10 g	1,0 kg 2,5 kg 5,0 kg	72104 72105 72108
Citrone Prima	· Fein fruchtiges natürliches Zitronenaroma mit anderen natürlichen Aromen · mit ausgewogener Schalennote ✱ Empfehlung: zur Abrundung von Mürbeteigen	✓	dickflüssig	3–10 g	5,0 kg	72308
Citrone NOBLESSE	· Lebensmittelzubereitung mit Zitronenöl und Zitronensaftkonzentrat, besonders saftig und ausgewogen im Geschmack · Saftige Alternative zu handelsüblicher Zitronenschalenpaste ✱ Empfehlung: zur Herstellung von Käse-Sahne-Torten oder Weincremes	✓	pastös	5–10 g	3,0 kg	27006
Citroperl	· Langlebiges, natürliches Zitronenaroma mit anderen natürlichen Aromen mit frischer Zitronenschalennote und einer reifen, fruchtigen Saftabrundung · Zum Teil in Handarbeit gefertigt, entfaltet sich das hochwertige Aroma erst bei mechanischer Beanspruchung und Wärme ✱ Empfehlung: zur Abrundung von Zitronenkuchen und Füllungen	✓	granuliert	3–10 g	0,5 kg 2,0 kg 5,0 kg	17403 17466 17408
Oraperl	· Langlebiges, natürliches Orangenaroma aus hochwertigen, kalt gepressten Orangenschalen · Zum Teil in Handarbeit gefertigt, entfaltet sich das hochwertige Aroma erst bei mechanischer Beanspruchung und Wärme ✱ Empfehlung: Alternative zu Orangenabrieb	✓	granuliert	3–10 g	0,5 kg	17303

Butter, Sahne, Quark

Produktbezeichnung	Produktbeschreibung	vegan	Konsistenz	Dosierung per 1.000 g	Gebindegröße	Artikelnummer
Butter	· Feines, natürliches Aroma mit typisch frisch-sahniger Butternote und leichter Karamellabrundung · Für feinen Buttergeschmack ✱ Empfehlung: für Butterplätzchen	✓	dickflüssig	5–10 g	1,0 kg 2,5 kg	70504 70505
Butter-Sahne	· Einfaches Backaroma für eine sahnig-buttrige Abrundung der Gebäcke ✱ Empfehlung: ideal für Berliner und Krapfen	✓	dickflüssig	5–10 g	2,5 kg	73505
Butter-Vanille	· Kombination aus einer feinen, süßen Vanillekomponente und sahniger Butternote ✱ Empfehlung: ideal für Hefeteige	✓	dickflüssig	5–10 g	2,5 kg	76505
JoMix	· Aromatisierte Lebensmittelzubereitung · Mit pulverisiertem Joghurtaroma ✱ Empfehlung: zum Einsatz in Sahne, Cremes, Sand- und Rührmassen, für viele Joghurt-Ideen		pulverisiert	40 g	1,5 kg	16325
Quark 5 Plus	· Backaroma mit frischer Quark- und Zitronennote, abgerundet mit Vanillenote · Verstärkt angenehm den Quarkgeschmack in Gebäcken · Empfehlung: von Quarkbällchen bis Käsekuchen		pulverisiert	5–10 g	1,0 kg	18804
Trisan	· Der Aroma-Klassiker von Dreidoppel · Buttriges, sahniges Backaroma mit feiner Vanillenote zum Verfeinern von Gebäcken ✱ Empfehlung: für Streusel- und Sandkuchen	✓	pulverisiert	5–10 g	1,0 kg 5,0 kg	16604 16608

Aromen Know-how

INFO

Je nach Anwendungsgebiet bedarf es unterschiedlicher Aromen und Konsistenzen, um das perfekte Geschmackserlebnis zu erzielen.

Dickflüssige Aromen gewährleisten eine optimale Verteilung des Aromas in der Masse oder im Teig und zeichnen sich durch hervorragende Backstabilität und Frosterfestigkeit aus.

Pastöse Lebensmittelzubereitungen eignen sich auch in der kalten Konditorei. Pasten lassen sich besonders gut in Massen verteilen und sind back- und frosterfest.

Für die besonders exakte Aromatisierung empfehlen sich hoch dosierte, **pulverisierte Aromen**. Sie sind verkapselt und verflüchtigen sich nur sehr langsam – sie sind daher ideal zum Vorverwiegen geeignet.

Granulate wie die Dreidoppel Klassiker Citroperl und Oraperl entwickeln während des Produktions- und Backprozesses ihren unnachahmlichen Geschmack.

Unsere Dreidoppel Fachberater unterstützen Sie gern bei der Auswahl der für Sie geeigneten Produkte.

Kompositionen

Produktbezeichnung	Produktbeschreibung	vegan	Konsistenz	Dosierung per 1.000 g	Gebindegröße	Artikelnummer
Hefeteig	· Aromenkomposition speziell für Hefeteige mit Bittermandelnote und sahniger Vanilleabrundung · Für Blätterteig und schwere Hefeteige mit hohem Fettgehalt, z. B. Plundergebäck ✱ Empfehlung: für Stollen	✓	dickflüssig	3–10 g	5,0 kg 10,0 kg	70708 70710
Hefeteig Prima	· Aromenkomposition speziell für Hefeteige mit feiner Zitrusnote sowie Bittermandel- und Vanillekomponenten · Ideal für leichte Hefeteige ✱ Empfehlung: für Bienenstich	✓	dickflüssig	5–10 g	25,0 kg	72814
Hefeteig 5 Plus	· Aromenkomposition mit frischem Sahneprofil und intensiver Butternote für die Herstellung von gezogenen Teigen · Leicht dosierbar und einfach zu verarbeiten · Ideal zum Vorverwiegen ✱ Empfehlung: für Croissants und Plundergebäck	✓	pulverisiert	5–10 g	5,0 kg	18608
Hefezopf	· Aromenkomposition speziell für Hefezöpfe mit saftig-schaligen Zitrusnoten und Vanille-Tonkabohnen-Geschmack ✱ Empfehlung: für Hefezöpfe	✓	dickflüssig	3–5 g	5,0 kg	73608
Panettone	· Aromenkomposition für italienische Gebäcke, mit einer fruchtig-süßen Vanillenote und einer reifen, saftigen Orangenkomponente ✱ Empfehlung: neben Panettone auch ideal für helle Rührkuchen, Brioches oder Quarkbällchen	✓	dickflüssig	3–5 g	2,5 kg	73005

Rum/Alkoholisch

Produktbezeichnung	Produktbeschreibung	vegan	Konsistenz	Dosierung per 1.000 g	Gebindegröße	Artikelnummer
Arrak	· Langlebiges Arrakaroma mit spritzig-frischer Alkoholnote und einer süßen Weinbrandkomponente · Ideal für Tortentränken und Glasuren ✱ Empfehlung: zum Verfeinern von Tränken	✓	dickflüssig	3–10 g	1,0 kg	70104
Rum Europa	· Klassisches Rumaroma mit fruchtig-süßer Alkoholnote und einer angenehmen Vanille-Barrique-Abrundung · Hergestellt mit Orginal Jamaikarum ✱ Empfehlung: für Kugeln mit Rum-Geschmack	✓	dickflüssig	3–10 g	1,0 kg 5,0 kg 10,0 kg	71104 71108 71110
Rum Prima	· Einfaches Rumaroma mit süßer, fruchtiger Alkoholnote und abgestimmtem Vanilleprofil · Gut dosierbar mit einer hohen Vorverwiegetoleranz ✱ Empfehlung: für Marmorkuchen	✓	dickflüssig	3–10 g	5,0 kg	74008

Nuss- und Gewürzwelten

Produktbezeichnung	Produktbeschreibung	vegan	Konsistenz	Dosierung per 1.000 g	Gebindegröße	Artikelnummer
Bittermandel	· Klassisches Bittermandelaroma mit ausgewogenem Profil ✱ Empfehlung: Abrundung von Sand- und Rührmassen	✓	dickflüssig	3–5 g	1,0 kg	70404
Bittermandel Europa	· Hochwertiges natürliches Aroma mit feiner Mandelnote ✱ Empfehlung: Abrundung von Rührmassen	✓	dickflüssig	3–5 g	1,0 kg	74204
Christstollen-aroma*	· Typisch weihnachtliches Christstollenaroma, mit Noten von Vanille, Zimt und Kardamom, speziell abgestimmt für schwere Hefeteige ✱ Empfehlung: für Christstollen und Lebkuchen	✓	pulverisiert	4–10 g	1,5 kg	17925
Lebkuchen*	· Feine Gewürzaromazubereitung mit Lebkuchenaroma und Zimtrindennote ✱ Empfehlung: zur Aromatisierung von Lebkuchenteigen	✓	pulverisiert	20 g	2 x 750 g	55025
Rosenwasser	· Blumiges Rosenaroma mit einer fruchtigen, süßen Zitruskomponente ✱ Empfehlung: ideal zur Abrundung von Mandelmassen und Persipan	✓	dickflüssig	3–5 g	1,0 kg	31704
Spekulatius, hell*	· Klassisch-bekanntes Spekulatiusaroma mit süßer Zimtrindennote und ausgewogenem Gewürzprofil. Speziell für helle Teige entwickelt ✱ Empfehlung: zur Herstellung von Butterspekulatius	✓	pulverisiert	3–10 g	1,5 kg	17825
Tonkabohne	· Traditionelles Tonkabohnenaroma mit süßer, karamelliger Vanillenote und leichtem Waldmeistergeschmack. Zur Aromatisierung von Biskuitmassen ✱ Empfehlung: für Baumkuchen	✓	dickflüssig	5–10 g	1,0 kg 2,5 kg	72404 72405
Zimt	· Feines, natürliches Zimtaroma mit intensiv süßlicher Zimtrindennote · Geeignet zur Herstellung von Zimtgebäcken ✱ Empfehlung: für Apfelfüllung	✓	dickflüssig	3–10 g	1,0 kg	78704
Zimt	· Zimt, gemahlen zur Verwendung in Feinen Backwaren, Desserts und Speieseeis	✓	pulverisiert	n.B.[1]	1,5 kg	15120

*Saisonartikel | [1] unter Berücksichtigung der zugelassenen Maximaldosierungen

FÜR TEIGE UND MASSEN
BACKGRUNDSTOFFE

Unsere Backgrundstoffe sind eine echte Hilfestellung und unterstützen in vielen Bereichen des Arbeitsalltags:

- Gelingsichere Basismischungen für die gängigsten Böden
- Trockeneiweißpulver zur Herstellung von Baisermassen
- Grundmix für die rationelle Herstellung von knusprigen Kuchenauflagen, Florentinern und Co

Vertrauen Sie der Erfahrung unserer Experten!

Produktbezeichnung	Produktbeschreibung	Grundrezept	Gebindegröße	Artikelnummer
Backfüll Variant	• Pulverisierte Basismischung zur Herstellung von backfesten Füllmassen • Kein Hohlbacken • Maschinengängig	1.000 g Backfüll Variant, 500–700 ml Wasser, Konditoreipaste oder Backaroma, nach Bedarf	12,5 kg	46022
Bienetta	• Grundmix für Florentiner, Bienenstichdecken, Nussknacker und knusprige Kuchenauflagen aller Art	1 Teil Bienetta, 1 Teil Nüsse	10 x 0,6 kg	33518
Eisan	• Trockeneiweißpulver mit Zucker • z. B. zur Herstellung von Schaummassen	160 g Eisan, 1.000 ml Wasser, 2.000 g Zucker	2,0 kg	30781
Gewürzkuchen*	• Hochwertige Gewürzaromazubereitung mit einer süßen Zimt- und kräftigen Kakaonote • Zur Herstellung von saftigen und lang anhaltend frischen Gewürzgebäcken • Enthält spezielles Backpulver, das eine gleichmäßige Gebäckoberfläche ermöglicht	240 g Gewürzkuchen, 650 g Zucker, 700 g Weizenmehl, 650 g Vollei, 650 g Speiseöl, 400 ml Milch	3 x 1,0 kg	14906
Gourmet Eierguss	• 2 in 1: zur Herstellung von süßen und herzhaften Füllungen wie Eierschecke, Quarkmassen, Gemüsekuchen, Quiche, Zwiebelkuchen etc.	1.000 g Gourmet Eierguss, 2.500 g Wasser, für süß: + 500 g Zucker für herzhaft: + 30 g Salz	10,0 kg	43610
Haferglück	• Über 50 % Vollkorn-Hafer im Getreideanteil • Verfeinert mit Roggenmalz • Optimaler Trieb und gute Tragfähigkeit z. B. für Obstkuchen • Warmer Karamellton im gebackenen Teig	1.000 g Haferglück, 400 g Speiseöl, 500 g Wasser	12,5 kg	47880
NEU! **Kuchenglück Premium**	• Basismischung für fruchtige Sand- und Rührkuchen • Extra tragfähig – perfekt für Fruchtauflagen • Natürliches Bourbon-Vanille-Aroma • Lockere, saftige Krume • Vielseitig kombinierbar mit Dreidoppel Backaromen	600 g Kuchenglück Premium + 400 g Zucker + 400 g Speiseöl + 400–500 ml Wasser	20,0 kg	43260
Makro Variant	• Vormischung zur Herstellung von makronenähnlichen Gebäcken oder Kokosmakronen • Kein Abrösten der Masse notwendig • Optimale Frischhaltung	750 g Makro Variant, 350 g Kokosraspeln, 250 ml Wasser, kochend	10,0 kg	47770
Sacher Mix	• Basismischung zur Herstellung von hochwertigen Sacherböden • Enthält 24 % Schokolade • Ideal auch für Schokoladenrührkuchen	1.000 g Sacher Mix, 300 g Butter, 500 ml Wasser	12,5 kg	40222
SandRühr Premium	• Basismischung für Rühr- und Sandmassen mit langer Frischhaltung • Zur Herstellung von saftigen Blechkuchen, Sandkuchen, stabilen Unterböden für Obstschnitten und Muffins mit typischem Ausbund	600 g SandRühr Premium, 400 g Mehl, 400 g Speiseöl, 400 ml Wasser	20,0 kg	43113
Schaumtraum	• Pulverförmiges Produkt zur rationellen Herstellung von Eiweiß-Baisermassen • Perfekte Stabilität des Baisers über mehrere Tage	1.000 g Schaumtraum, 500 ml Wasser	10,0 kg	68390
Spezialmassen Mix	• Basismischung für eine Vielzahl traditioneller Böden und Gebäcke		12,5 kg	40922
Waffel Mix	• Zur Herstellung von leckeren, frischen Waffeln • Entweder in Herzform oder als typische Brüsseler Waffel	1.000 g Waffel Mix, 800 ml Wasser oder Milch	10,0 kg	43922

Leckere Ideen für die Snacktheke mit Gourmet Eierguss
Ob saftige Pizzabuns, bunte Quiches oder herzhafte Croissant-Füllungen – mit unserem Gourmet Eierguss gelingen auch herzhafte Snacks im Handumdrehen. Unsere Ideen lassen sich flexibel, saisonal oder vegetarisch umsetzen und bleiben lange thekenstabil. So wird die Snackauswahl vielseitiger, frischer und den ganzen Tag über attraktiv.

Entdecken Sie unsere herzhaften Snackideen
auf www.dreidoppel.de
oder scannen Sie den QR-Code

Einfach herzhaft!

*Saisonartikel

FÜR SAHNE UND CREMES
KONDITOREIPASTEN

Unser Konditoreipasten-Sortiment eignet sich besonders zur Aromatisierung von Sahne, Cremes und Füllungen. Wir bieten Ihnen dabei eine große Geschmacksvielfalt aus:

- Heimischen und exotischen Früchten
- Blüten & Botanicals
- Nuss-Variationen und Marzipan
- Kaffee-Variationen
- Varianten von Schokolade und Karamell
- Alkoholischen Spezialitäten

Die Intensität von Farbe und Geschmack lässt sich mittels Dosierung der Pasten individuell steuern.

Eine Paste – viele Möglichkeiten:

Unsere Konditoreipasten verleihen unterschiedlichsten Anwendungen das gewisse Etwas: von klassischen Tortenfüllungen über Eis bis hin zu kreativen Pralinen. Setzen Sie individuelle Geschmacksakzente – flexibel, vielseitig, immer gelingsicher.

Torten- & Sahnefüllungen	Für aromatische Schichtungen und luftige Cremes	**Desserts & Dips**	Perfekt für Panna Cotta, Mousses und mehr
Pralinen & Canache	Intensive Geschmackserlebnisse im Kern	**Glasuren, Fondant & Schokoladendekore**	Aromatisieren und farblich akzentuieren
Speiseeis & Sorbets	Für vollmundige oder fruchtige Eisvariationen	**Teige & Massen**	Für feine Gebäcke, Hefezöpfe oder Stollen

Heimische und exotische Früchte

Produktbezeichnung	Produktbeschreibung	stückig	backfest	Clean Label	vegan	Dosierung per 1.000 g	Gebindegröße	Artikelnummer
Amarena	• Amarenakirschzubereitung mit dem fruchtigen Geschmack Italiens • Mit Amarenakirschstückchen	✓	✓	✓	✓	50 g	1,0 kg	29104
Ananas	• Ananaszubereitung mit fruchtig-exotischem Geschmack • Mit Ananassaftkonzentrat		✓	✓	✓	30–50 g	1,0 kg	20904
Apfel	• Apfelzubereitung mit vollreifer, saftiger Geschmacksnote • Mit Apfelfruchtmark		✓	✓	✓	50 g	1,0 kg	22304
Apfelsine	• Apfelsinenzubereitung mit dem Geschmack sonnengereifter Orangen • Für 100 g Paste werden ca. 58 g Orangensaft verarbeitet		✓	✓	✓	30–50 g	1,0 kg	20104
Banane	• Bananenzubereitung mit vollmundig-fruchtiger Süße • Mit Bananenfruchtmark		✓		✓	50 g	1,0 kg	20204
Birne (Williams Christ)	• Lebensmittelzubereitung mit saftig-reifer Birnennote • Mit Williams-Christ-Birnenbrand und Birnenfruchtmark		✓	✓	✓	50 g	1,0 kg	21104
NEU! **Bratapfel**	• Apfel-Zimt-Zubereitung mit typischem Bratapfelgeschmack		✓	✓	✓	50 g	1,0 kg	28450
Brombeere	• Lebensmittelzubereitung mit dem Geschmack heimischer Beeren • Mit Brombeerfruchtmark		✓	✓	✓	50 g	1,0 kg	27304
NEU! **Cassis**	• Cassiszubereitung mit typischem Geschmack schwarzer Johannisbeeren • Mit schwarzem Johannisbeersaftkonzentrat		✓	✓	✓	50 g	1,0 kg	28480

Heimische und exotische Früchte

Produkt-bezeichnung	Produktbeschreibung	stückig	backfest	Clean Label	vegan	Dosierung per 1.000 g	Gebinde-größe	Artikel-nummer
Citrone	• Zitronenzubereitung mit saftig-saurer Geschmacksnote • Für 100 g Paste werden ca. 95 g Zitronensaft verarbeitet		✓	✓	✓	30–50 g	1,0 kg	20304
Erdbeere	• Erdbeerzubereitung mit saftig-reifer Geschmacksnote • Mit Erdbeermark und Erdbeersaftkonzentrat	✓	✓	✓	✓	50 g	1,0 kg 3,0 kg	20704 20706
Granatapfel	• Granatapfelzubereitung mit fruchtig-spritzigem Geschmack und intensiver Farbe • Für 100 g Paste werden ca. 90 g Granatäpfel verarbeitet		✓	✓	✓	50 g	1,0 kg	49904
Heidelbeere	• Heidelbeerzubereitung mit typischem Waldbeerencharakter • Für 100 g Paste werden ca. 110 g Heidelbeeren verarbeitet	✓	✓	✓	✓	50 g	1,0 kg	21304
Himbeere	• Lebensmittelzubereitung mit fruchtig-reifer Geschmacksnote		✓	✓	✓	50 g	1,0 kg	20804
Holunderbeere	• Holunderzubereitung mit leichter Blütenabrundung • Für 100 g Paste werden ca. 60 g Holunderbeeren verarbeitet		✓	✓	✓	50 g	1,0 kg	28204
Kirsche	• Kirschzubereitung mit saftiger Kirschnote • Für 100 g Paste werden ca. 75 g Sauerkirschen verarbeitet	✓	✓	✓	✓	50 g	1,0 kg	20504
Kiwi	• Kiwizubereitung mit Farbstoff, fruchtig-säuerlich im Geschmack		✓		✓	50 g	1,0 kg	27830
Kokos	• Kokoszubereitung mit sahnigem Geschmack nach Kokosmark		✓	✓		50–70 g	1,0 kg	19904
Kokos mit Stücken	• Kokoszubereitung mit 30 % Kokosflocken	✓	✓			90 g	5,0 kg	22808
Limette	• Limetten-/Zitronenzubereitung mit typischem Limettengeschmack		✓	✓	✓	50 g	1,0 kg	25104

Heimische und exotische Früchte

Produkt-bezeichnung	Produktbeschreibung	stückig	backfest	Clean Label	vegan	Dosierung per 1.000 g	Gebinde-größe	Artikel-nummer
Mandarine	• Mandarinenzubereitung mit feinherber Schalennote • Für 100 g Paste werden ca. 165 g Mandarinen verarbeitet		✓	✓	✓	50 g	1,0 kg	21004
Mango	• Mangozubereitung mit exotisch-vollreifem Fruchtgeschmack • Mit Mangomark		✓	✓	✓	30–50 g	1,0 kg	29304
Marille (Aprikose)	• Marillen-/Aprikosenzubereitung mit vollreifem Fruchtgeschmack • Für 100 g Paste werden 65 g Marillen/Aprikosen verarbeitet		✓	✓	✓	50 g	1,0 kg	20604
Passionsfrucht	• Passionsfruchtzubereitung mit authentisch spritzig-fruchtigem Geschmack • Für 100 g Paste werden ca. 125 g Passionsfrüchte verarbeitet			✓	✓	50 g	1,0 kg	27520
Pfirsich	• Lebensmittelzubereitung mit aromatisch-vollreifer Fruchtnote		✓	✓	✓	50 g	1,0 kg	22104
Pfirsich-Maracuja	• Pfirsich-Maracuja-Zubereitung mit süß-exotischer Fruchtnote • Für 100 g Paste werden ca. 70 g Pfirsiche und Maracujas verarbeitet		✓	✓	✓	50 g	1,0 kg	24104
Pink Grapefruit	• Pink-Grapefruit-Zubereitung mit frisch-herbem Geschmack und kräftig pinker Farbe • Für 100 g Paste werden ca. 60 g Grapefruitsaft verarbeitet			✓	✓	50 g	1,0 kg	27820
Rhabarber	• Rhabarberzubereitung mit typisch frisch-fruchtigem Geschmack		✓	✓	✓	50 g	1,0 kg	26004
Sanddorn	• Lebensmittelzubereitung mit Sanddornmark und typisch säurebetontem Geschmack • Feine Orangennote als Abrundung		✓	✓	✓	50 g	1,0 kg	43504
Wassermelone	• Wassermelonenzubereitung mit Farbstoff • Typisch süßer und fruchtiger Wassermelonengeschmack • Bringt Rosa- bis Rottöne in Sahne, Cremes & Co. • Enthält 34 % Wassermelonensaftkonzentrat		✓			50 g	1,0 kg	27860

Blüten & Botanicals

Produktbezeichnung	Produktbeschreibung	stückig	backfest	Clean Label	vegan	Dosierung per 1.000 g	Gebindegröße	Artikelnummer
Creme de Menthe	• Minzölzubereitung mit frischem Geschmack nach Minze • Mit natürlichem Minzöl		✓	✓	✓	20 g	1,0 kg	22904
Hibiskus	• Hibiskuszubereitung mit fruchtiger, blumiger Abrundungsnote • mit Hibiskusextrakt		✓	✓	✓	50–80 g	1,0 kg	24320
Holunderblüte	• Holunderblütenzubereitung mit blumig duftender Geschmacksnote • Mit Holunderblütenextrakt		✓		✓	50 g	1,0 kg	43704
Ingwer	• Ingwerzubereitung mit Zitrusnote und leichter Schärfe • Mit Ingwerpüree und natürlichem Ingweröl		✓		✓	50–100 g	1,0 kg	45504
Lavendel	• Lavendelzubereitung mit typisch aromatischem Lavendelgeschmack und dezenter Farbe • Mit Lavendelextrakt			✓	✓	50 g	1,0 kg	23820
NEU! **Matcha**	• Matchazubereitung mit charaktervoller Grüntee-Note und zart-floraler Leichtigkeit • Ansprechend grüne Farbgebung		✓	✓	✓	50–80 g	1,0 kg	27920
Rose	• Aromazubereitung mit typisch blumig duftendem Rosengeschmack • Mit natürlichem Rosenaroma und anderen natürlichen Aromen			✓	✓	50 g	1,0 kg	25320
Vanille BOURBON	• Bourbon-Vanillezubereitung mit natürlichem Bourbonvanillearoma • Zur Herstellung von Vanillegebäcken geeignet		✓	✓	✓	3 g 10,0 kg	1,0 kg	21806 21810
Vanille Morony	• Lebensmittelzubereitung mit natürlichem Bourbonvanillearoma und mit sichtbaren Stippen aus extrahiertem Vanilleschotenpulver • Zur Herstellung von Vanillegebäcken geeignet		✓	✓	✓	7 g	1,0 kg	22004

Kaffeenoten

Produktbezeichnung	Produktbeschreibung	stückig	backfest	Clean Label	vegan	Dosierung per 1.000 g	Gebindegröße	Artikelnummer
Cappuccino	• Kaffeezubereitung mit typischem Cappuccinogeschmack • Für 100 g Paste werden ca. 50 g Kaffee verarbeitet		✓	✓	✓	30 g	1,0 kg	25204
Espresso	• Lebensmittelzubereitung mit typischem Espressogeschmack • Mit leichter Schokoladenabrundung		✓	✓	✓	50 g	1,0 kg	26704
Latte Macchiato	• Lebensmittelzubereitung mit typischer Geschmackskombination aus Espresso und Milch		✓	✓	✓	50 g	1,0 kg	28104
Mokka	• Kaffeezubereitung mit kräftiger Röstnote • Mit 39 % stark gerösteten, fein gemahlenen Kaffeebohnen		✓		✓	10 g	1,0 kg	23904
Tiramisu	• Lebensmittelzubereitung mit dem typischen Geschmack des italienischen Dessert-Klassikers		✓	✓		50 g	1,0 kg	24004

Kräftiger Keksgenuss
Für eine intensive Note einfach Cookie-Teig mit Konditoreipaste Espresso (26704) verfeinern – herrlich aromatisch!

Tipp

Schokolade und Karamell

Produkt-bezeichnung	Produktbeschreibung	stückig	backfest	Clean Label	vegan	Dosierung per 1.000 g	Gebinde-größe	Artikel-nummer
Creme de Cacao	· Kakaozubereitung mit kräftig herbem Geschmack · Mit 40 % Kakaopulver		✓	✓	✓	30 g	3,0 kg	20406
Karamell	· Karamellzubereitung mit feiner Röstnote und goldbrauner Farbe · Mit Karamellsirup		✓	✓	✓	5 g	1,0 kg	21604
Toffee	· Lebensmittelzubereitung mit typischer Farbe und Geschmack nach Sahnekaramell · Mit Kondensmilch und Karamellsirup		✓	✓		50 g	1,0 kg	41904
Trüffel-Praline	· Lebensmittelzubereitung zum Abschmecken von Trüffel-Canache · Feine Haselnussnote, abgerundet mit Jamaika-Rum		✓	✓	✓	50 g	1,0 kg	21204

Nuss-Variationen und Marzipan

Produkt-bezeichnung	Produktbeschreibung	stückig	backfest	Clean Label	vegan	Dosierung per 1.000 g	Gebinde-größe	Artikel-nummer
Gebrannte Mandel	· Mandelzubereitung mit typischem Geschmack gebrannter Mandeln · Mit Mandelmark		✓		✓	50 g	1,0 kg	24204
Haselnuss mit Stücken	· Haselnusszubereitung mit 15 % Haselnussstücken · Aus Haselnussmark	✓	✓	✓	✓	40 g	3,0 kg	23306
Haselnuss ohne Stücke	· Haselnusszubereitung mit intensiver Nussnote · Aus Haselnussmark		✓	✓	✓	40 g	3,0 kg	22206
Marzipan	· Marzipanzubereitung mit typisch süßem, mandelartigem Geschmack · Mit 30 % Marzipan		✓		✓	50–80 g	1,0 kg	28510
Pistazie	· Lebensmittelzubereitung mit feinmilder Pistaziennote · Mit Bittermandel-Abrundung		✓	✓	✓	60 g	1,0 kg	22404
Pistazie 100	· Pistazienmark mit Farbstoff · Ungesüßt		✓		✓	100 g	1,0 kg 10,0 kg	43231 43232
Walnuss	· Walnusszubereitung mit röstigem Nuss-Charakter · Mit Walnussmark		✓	✓	✓	20 g	1,0 kg	42504

TIPP

Grundrezepte für besondere Anwendungen:

Die Verarbeitung unserer Konditoreipasten in Sahne, Cremes, Teigen, Massen oder Eiscreme gehört für Sie sicher zum Alltag. Entdecken Sie hier spannende neue Anwendungsmöglichkeiten – mit unseren Grundrezepten als kreative Inspirationsquelle.

https://qrco.de/bg38aT

Füllungen und Mirrorglazes
Entdecken Sie, wie Sie mit Füll&Glanz und unseren Konditoreipasten im Handumdrehen wasser- oder milchbasierte Füllungen sowie glänzende Spiegelglasuren zaubern.

https://qrco.de/bg38cQ

Fondant
So kreieren Sie Fondant, der nicht nur optisch überzeugt, sondern auch geschmacklich begeistert. In diesem Folder finden Sie eine Schritt-für-Schritt-Anleitung.

https://qrco.de/bfwBzk

Bunte Schokolade
Ob als Brushstrokes für Torten und Cupcakes oder als kleine, farbenfrohe Schokotäfelchen – mit weißer Kuvertüre und Kakaobutter gelingt Ihnen dieses Grundrezept garantiert.

https://qrco.de/bgZAq2

Überzüge und Füllungen
Mit z. B. Blancoladino und unseren Konditoreipasten entstehen vielseitige Überzüge und cremige Füllungen. Entdecken Sie unsere Grundrezepte.

Alkoholische Spezialitäten

Produktbezeichnung	Produktbeschreibung	stückig	backfest	Clean Label	vegan	Dosierung per 1.000 g	Gebindegröße	Artikelnummer
Amaretto	· Amarettozubereitung mit typischer Bittermandelnote · Mit 22 % Amaretto-Likör		✓	✓	✓	50 g	1,0 kg	26204
Birne (Williams Christ)	· Lebensmittelzubereitung mit saftig-reifer Birnennote · Mit Williams-Christ-Birnenbrand und Birnenfruchtmark		✓	✓	✓	50 g	1,0 kg	21104
Burgunder-Punsch	· Lebensmittelzubereitung mit feinwürzigem Punschgeschmack · Mit original Jamaika-Rum		✓	✓	✓	20 g	1,0 kg 3,0 kg	21504 21506
Calvados	· Calvadoszubereitung mit fruchtiger Apfelnote · Mit Apfelsaftkonzentrat und 25 % echtem Calvados		✓	✓	✓	50 g	1,0 kg	42704
Creme Napoleon (Weinbrand)	· Weinbrandzubereitung mit vollmundigem Geschmack · Mit 57 % Weinbrand		✓			20–40 g	1,0 kg	20004
Eierlikör	· Eierlikörzubereitung mit klassisch-beliebtem Geschmack · Mit 30 % Eierlikör		✓	✓		50 g	1,0 kg 5,0 kg	24704 24708
Cream Liqueur	· Sahnelikörzubereitung mit typischem Geschmack nach Whisky und Sahne · Mit echtem Irish-Cream-Likör			✓		50 g	1,0 kg	26504
Marc Champenois	· Marc Champenois-Zubereitung mit edler Champagnernote · Mit 50 % Marc de Champagne (Tresterbrand aus der Champagne)		✓	✓	✓	40–60 g	1,0 kg	29204
Prosecco	· Prosecco-Zubereitung mit fruchtig-prickelnder Weißweinnote · Mit echtem Prosecco			✓	✓	50 g	1,0 kg	23004
Rum JAMAIKA	· Rumzubereitung mit dem Geschmack nach Urlaub und Karibik · Mit 20 % original Jamaika-Rum		✓	✓	✓	5–15 g	1,0 kg 3,0 kg 10,0 kg	21904 21906 21910
Schwarzwälder Kirschwasser	· Kirschwasserzubereitung für echte Rezeptklassiker · Mit 55 % original Schwarzwälder Kirschwasser aus der Ortenau		✓		✓	50 g	1,0 kg 5,0 kg	21704 21708

FÜR SAHNE UND CREMES
SAHNESTANDMITTEL

Mit unseren Sahnestandmitteln gelingen locker-leichte Sahne-Toppings und -Füllungen für Torten und Schnitten, die lange stabil in der Auslage bleiben. Unsere neutralen Varianten bieten Ihnen maximale Flexibilität in Sachen Kreativität, denn geschmacklich sind so kaum Grenzen gesetzt.

Mit unseren Fond Royal Clean Label bieten wir Ihnen zahlreiche perfekt abgestimmte Geschmacksrichtungen – von fruchtig über erfrischend bis hin zu vollmundig schokoladig. Auf die gelingsichere Zubereitung und stets gleichbleibend hohe Produktqualität können Sie sich im Arbeitsalltag verlassen.

Sahnestandmittel, neutral

Produktbezeichnung	Produktbeschreibung	Grundrezeptur	vegan	Gebindegröße	Artikelnummer
Fond Royal CL Neutral	· Dient als Basisprodukt für die verschiedensten · Geschmacksrichtungen	200 g Fond, 250 ml Wasser auf 1.000 g Sahne		2 x 2,5 kg 25,0 kg	12466 12467
Fond Royal Veggie Neutral	· Ohne Gelatine, rein pflanzlich · Für vegane Rezepturen geeignet · Als Basisprodukt für verschiedene Geschmacksrichtungen	Grundrezeptur klassisch: 200 g Fond, 250 ml Wasser auf 1.000 g Sahne Grundrezeptur vegan: 250 g Fond, 250 ml Wasser auf 1.000 g geschlagene, vegane Creme	✓	2 x 2,5 kg	10408

Unser Fond Royal CL Neutral lässt sich hervorragend mit unseren über 60 Konditoreipasten kombinieren.

Profi-Tipp

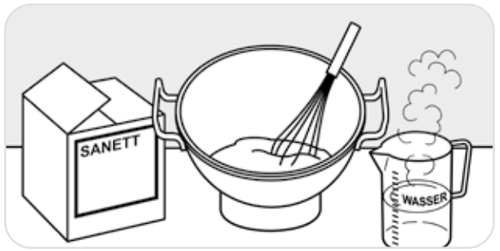
Sahnestandmittel, neutral

Produkt-bezeichnung	Produktbeschreibung	Grundrezept/ Dosierung	vegan	Gebinde-größe	Artikel-nummer
Sanett	• Pulverisierte, warmlösliche Gelatine zum Binden von Sahne und Cremes etc. • Die hergestellte Sanettlösung wird wie herkömmliche Blattgelatine warm verarbeitet • Optional für Vorratslösung: kühl lagern und bei Bedarf erhitzen • Ideal in Kombination mit unseren Konditoreipasten	40 g Sanett, 80 ml heißes Wasser auf 1.000 g Sahne		2 x 2,5 kg 8 x 2,5 kg	33066 33023
Sanett Rind	• Pulverisierte, warmlösliche Rindergelatine zum Binden von Sahne und Cremes etc. • Die hergestellte Sanettlösung wird wie herkömmliche Blattgelatine warm verarbeitet • Optional für Vorratslösung: kühl lagern und bei Bedarf erhitzen • Ideal in Kombination mit unseren Konditoreipasten	40 g Sanett Rind, 80 ml heißes Wasser auf 1.000 g Sahne		2 x 2,5 kg 8 x 2,5 kg	37866 37813
Sanett Veggie	• Pulverisierter, heiß löslicher, rein pflanzlicher Sahnestabilisator zum Binden von Sahne und Cremes etc. • Die hergestellte Sanettlösung wird ähnlich wie herkömmliche Blattgelatine verarbeitet.	40 g Sanett Veggie, 80 ml kochendes Wasser auf 1.000 g Sahne	✓	2 x 2,5 kg	47990
Stabifix F	• Flüssiges Sahnestandmittel für Dekorsahne • Ideal zur Dosierung im Sahnebläser	10 g auf 1.000 g Sahne	✓	1,0 l 5,0 l	31904 31908

In 4 Schritten zur absoluten Geschmacksvielfalt!

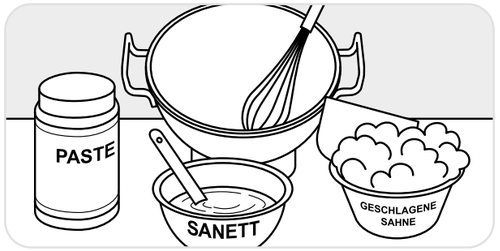
TIPP

Mit Sanett[1] und unseren Konditoreipasten.

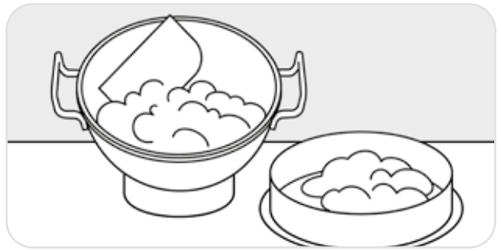


1. *Sanett im Verhältnis 1:2 mit heißem Wasser (80 °C) verrühren.*

2. *Sanettlösung warm halten. 40 °C Verarbeitungstemperatur.*



3. *Sanettlösung mit Dreidoppel Konditoreipasten mischen und unter die geschlagene Sahne heben.*



4. *Aromatisierte Sahne in Ringe füllen. Mindestens 3 Stunden kalt stellen.*

[1] Bitte abweichende Zubereitung bei Sanett Veggie beachten.

Produktinformationen können sich ändern. Die verbindlichen Produktinformationen entnehmen Sie bitte den Spezifikationen.

Fond Royal CL, fruchtig

Produkt-bezeichnung	Produktbeschreibung	Grundrezept	Gebinde-größe	Artikel-nummer
Banane	• Zur Herstellung einer Bananen-Sahnefüllung mit süßlichem Geschmack nach reifer Banane • Mit Bananenpulver	200 g Fond, 250 ml Wasser auf 1.000 g Sahne	2 x 2,5 kg	13966
Bratapfel*	• Zur Herstellung einer Sahnefüllung mit Bratapfelgeschmack • Mit Gewürznote und Apfelstücken	200 g Fond, 250 ml Wasser auf 1.000 g Sahne	2 x 2,5 kg	14066
Buttermilk-Lemon	• Zur Herstellung einer Buttermilch-Zitronen-Sahnefüllung	250 g Fond, 400 ml Wasser auf 1.000 g Sahne	2 x 2,5 kg	46620
Citrone	• Zur Herstellung einer Zitronen-Sahnefüllung • Frischer, fruchtiger Zitronengeschmack	200 g Fond, 250 ml Wasser auf 1.000 g Sahne	2 x 2,5 kg	12166
Erdbeere	• Zur Herstellung einer Erdbeer-Sahnefüllung • Mit Erdbeerstückchen	200 g Fond, 250 ml Wasser auf 1.000 g Sahne	2 x 2,5 kg	12266
Himbeere	• Zur Herstellung einer Himbeer-Sahnefüllung • Mit Himbeerstückchen	200 g Fond, 250 ml Wasser auf 1.000 g Sahne	2 x 2,5 kg	12366
Mango Lassi	• Zur Herstellung einer Sahnecreme Typ Mango Lassi • Geschmack nach reifer Mango und Joghurt	250 g Fond, 400 ml Wasser auf 1.000 g Sahne	2 x 2,5 kg	17166
Orange	• Zur Herstellung einer Sahnecreme Typ Orange • Fruchtige, frische Orangennote mit leichter Schalenabrundung	200 g Fond, 250 ml Wasser auf 1.000 g Sahne	2 x 2,5 kg	12566
Pfirsich-Maracuja	• Zur Herstellung einer Pfirsich-Maracuja-Sahnefüllung • Mit Pfirsichstückchen und Maracujasaftkonzentrat	200 g Fond, 250 ml Wasser auf 1.000 g Sahne	2 x 2,5 kg	12766
Waldfrucht	• Fruchtiger Waldbeerengeschmack • Mit verschiedenen Fruchtstückchen	200 g Fond, 250 ml Wasser auf 1.000 g Sahne	2 x 2,5 kg	13466

*Saisonartikel

Fond Royal CL, Molkereiprodukte

Produktbezeichnung	Produktbeschreibung	Grundrezept	Gebindegröße	Artikelnummer
Buttermilk-Lemon	• Zur Herstellung einer Buttermilch-Zitronen-Sahnefüllung • Erfrischend säuerlicher Geschmack	250 g Fond, 400 ml Wasser auf 1.000 g Sahne	2 x 2,5 kg	46620
Joghurt-Sahne	• Mit sprühgetrocknetem Joghurt	250 g Fond, 400 ml Wasser auf 1.000 g Sahne	2 x 2,5 kg 25,0 kg	13266 13267
Käse-Sahne	• Mit sprühgetrocknetem Quark	250 g Fond, 400 ml Wasser auf 1.000 g Sahne	2 x 2,5 kg 25,0 kg	13066 13067
Mango Lassi	• Geschmack nach reifer Mango und Joghurt • Zur Herstellung einer Sahnecreme Typ Mango Lassi	250 g Fond, 400 ml Wasser auf 1.000 g Sahne	2 x 2,5 kg	17166
Mascarpone	• Mit 16 % Mascarponepulver (entspricht 30 % Mascarpone)	250 g Fond, 400 ml Wasser auf 1.000 g Sahne	2 x 2,5 kg	12966
Typ Sauermilch	• Zur Herstellung einer Sahnecreme Typ Sauermilch • Kann mit zahlreichen Sauermilchprodukten kombiniert werden	400 g Fond, 300 ml Wasser auf 1.000 g Sahne und 1.000 g Sauermilch-Erzeugnis	2 x 2,5 kg	16066

Fond Royal CL, Schoko, Nuss und mehr

Produktbezeichnung	Produktbeschreibung	Grundrezept	Gebindegröße	Artikelnummer
Haselnuss	• Mit Haselnussstückchen • Mit typisch vollem, leicht röstigem Haselnussgeschmack	200 g Fond, 250 ml Wasser auf 1.000 g Sahne	2 x 2,5 kg	12608
Schokolade	• Mit Kakao für unvergleichlichen Schokoladengeschmack	200 g Fond, 250 ml Wasser auf 1.000 g Sahne	2 x 2,5 kg	12066
Stracciatella	• Süße, sahnige Vanillenote mit Zartbitterschokoladenplättchen	200 g Fond, 250 ml Wasser auf 1.000 g Sahne	2 x 2,5 kg	13166
Typ Eierlikör	• Klassischer Eierlikörgeschmack mit toller Farbgebung	200 g Fond, 125 ml Wasser, 125 g Eierlikör auf 1.000 g Sahne	2 x 2,5 kg	16966
Typ Tiramisu	• Zur Herstellung einer Sahnecreme Typ Tiramisu • Mit 16 % Mascarponepulver (entspricht 30 % Mascarpone)	200 g Fond, 250 ml Wasser auf 1.000 g Sahne	2 x 2,5 kg	13766
Weiße Schokolade	• Enthält 30 % weiße Schokolade • Zur Herstellung einer Weißen-Schokoladen-Sahne geeignet	200 g Fond, 250 ml Wasser auf 1.000 g Sahne	2 x 2,5 kg	46720

FÜR SAHNE UND CREMES
SAHNEMARMORIAS

Aromatischer Geschmack und intensive, natürliche Farbe – ganz ohne Farbstoff. So überzeugen unsere Sahnemarmorias und sorgen für geschmackliche Highlights und farbenfrohe Hingucker in der Theke. Die Produkte sind speziell abgestimmt auf die Anwendung in Sahne. Sie müssen die aufgeschlagene Sahne nur noch ansprechend marmorieren!

Produktbezeichnung	Produktbeschreibung	vegan	Gebindegröße	Artikelnummer
Erdbeere	• Speziell abgestimmt auf die Anwendung in Sahne • Ohne Farbstoff! • Zur Herstellung von 100 g Sahnemarmoria werden ca. 102 g Erdbeeren verarbeitet	✓	3,0 kg	51006
Pfirsich-Maracuja	• Speziell abgestimmt auf die Anwendung in Sahne • Ohne Farbstoff! • Zur Herstellung von 100 g Sahnemarmoria werden ca. 95 g Pfirsiche und Maracujas verarbeitet	✓	3,0 kg	50906
Zitrone	• Speziell abgestimmt auf die Anwendung in Sahne • Ohne Farbstoff! • Zur Herstellung von 100 g Sahnemarmoria werden ca. 102 g Zitrusfrüchte verarbeitet	✓	3,0 kg	52906

FÜR FÜLLUNGEN UND CREMES

FRUCHTFÜLLUNGEN

Unsere Fruchtfüllungen „Paradiso Fruchtgenuss“ bieten hervorragenden Geschmack, perfekte Konsistenz und ein einzigartiges Fruchterlebnis.

Unser Fruchtback-Sortiment ist die rationelle, aber ebenso leckere Variante in den beliebten Sorten Apfel oder Kirsch. Sie lassen sich ideal in Dosieranlagen verarbeiten.

Fruchtfüllung „Paradiso Fruchtgenuss“

Produkt-bezeichnung	Produktbeschreibung	vegan	Gebinde-größe	Artikel-nummer
Aprikose	• Back- und schnittfest, mit Fruchtstücken	✓	6,0 kg	31118
Erdbeere	• Backfest, mit aromatischen, ganzen Erdbeeren	✓	6,0 kg	34318
Heidelbeere Plus	• Backfest, mit ganzen Früchten (mit Konservierungsstoff)	✓	6,0 kg	32218
Kirsche	• Back- und schnittfest, hervorragend geeignet für hohe Kuchen	✓	6,0 kg	31218
Pfirsich	• Backfest, mit Fruchtstücken	✓	6,0 kg	32118
Rote Johannisbeere Plus	• Backfest, mit ganzen Früchten (mit Konservierungsstoff)	✓	6,0 kg	31818

Fruchtfüllungen

Produkt-bezeichnung	Produktbeschreibung	vegan	Gebinde-größe	Artikel-nummer
Apfelfüllung Spezial	• Speziell für hohe Apfelkuchen, besonders schnittfest, back- und frosterfest	✓	13,0 kg	37688
Fruchtback Apfel	• Back-, schnitt- und frosterfest, mit Fruchtstücken	✓	13,0 kg	36788
Fruchtback Kirsch	• Back-, schnitt- und frosterfest, mit ganzen Früchten	✓	14,0 kg	35926

FÜR FÜLLUNGEN UND CREMES

POWERFÜLLUNGEN UND AROMEN

Unsere Powerfüllungen sind hervorragende Füllungen z. B. für Berliner, die durch starkes Aroma und ein echtes Farberlebnis überzeugen.

Die Kombination der neutralen Variante mit unseren über 50 Konditoreipasten sorgt für noch mehr Abwechslung in Ihren Gebäcken.

Powerfüllungen

Produkt-bezeichnung	Produktbeschreibung	vegan	Gebinde-größe	Artikel-nummer
Amarena-Kirsch	• Geleefüllung mit Amarena-Kirsch-Geschmack • Frisch-fruchtig im Geschmack, inspiriert vom italienischem Vorbild	✓	5,0 kg	38708
Neutral	• Neutrale Geleefüllung • Individueller Geschmack durch die Zugabe unserer Konditoreipasten	✓	5,0 kg	36008
Pfirsich-Maracuja	• Geleefüllung mit Pfirsich-Maracuja-Geschmack • Fruchtig-spritziger Geschmack	✓	5,0 kg	32908

Aromen für Füllungen

Produkt-bezeichnung	Produktbeschreibung	vegan	Dosierung per 1.000 g	Konsistenz	Gebinde-größe	Artikel-nummer
Apfel	• Apfelaroma mit saftiger, reifer Fruchtnote und leichter frisch-grüner Schalenkomponente • Ideal für Dunst- und Trockenäpfel	✓	3 g	flüssig	1,0 l	76604
Erdbeer SENGA	• Natürliches Aroma mit Rote-Bete-Saft-Konzentrat • Färbende Wirkung	✓	20 g	flüssig	1,0 l	40304

FÜR FÜLLUNGEN UND CREMES

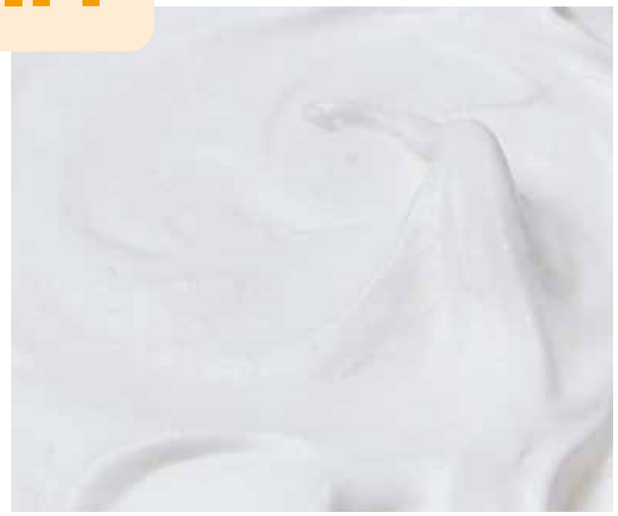
KALTCREMES UND ANDERE MASSEN

Schnell mal eine Buttercreme für eine Torte oder eine cremige Füllung aufschlagen?

Mit unseren Kaltcremes und Co gelingen cremige Füllungen und Massen sicher, schnell und einfach.

Produktbezeichnung	Produktbeschreibung	Grundrezept	vegan	Gebindegröße	Artikelnummer
Buttercreme Basis	• Basispulver zur Herstellung feinster deutscher Buttercreme • Hervorragend in Kombination mit unseren Konditoreipasten	400 g Buttercreme Basis, 1.000 ml Wasser, 1.000 g temperierte Butter		12,5 kg	34611
Cheesecake Basis	• Cremepulver zur Herstellung von Käsemassen für Käsekuchen und Käsetorten, frosterstabil • Einfach anschlagen, in den Kühlschrank und fertig • Verarbeitbar mit Quark, Schmand, Joghurt, Frischkäse etc.	500 g Cheesecake Basis, 0–50 g Zucker, 500 ml Wasser (45 °C), 850 g Quark		2 x 2,5 kg	18966
Creme Bavarette	• Basispulver zur Herstellung von Bayrisch Creme, Tortenfüllungen etc. • Mit natürlichem Bourbon Vanille Aroma • Zur Verarbeitung mit Creme Variant oder Sahne	700 g Creme Bavarette, 1.500 ml Wasser, 1.000 g Creme Variant		10,0 kg	33910
Creme Classic	• Aufschlagbare Kaltcreme mit Sahne-Vanille-Geschmack • Zur Herstellung von Füllungen, z. B. für Bienenstich	400 g Creme Classic auf 1.000 ml Wasser		12,5 kg	33611
Creme Ideal	• Zur Herstellung feiner Creme mit Vanillegeschmack, • Back- und frosterfeste Kaltcreme z. B. zum Füllen von Puddingbrezeln	400 g Creme Ideal auf 1.000 ml Wasser		10,0 kg 25,0 kg	33718 33767
Creme Nobel	• hohes Aufschlagvolumen • zartes Mundgefühl • aromatischer, angenehmer Vanille-Geschmack	500 g Creme Nobel, 1.000 ml Wasser/Milch (ca. 20 °C)		10,0 kg	35610
Füll&Glanz	• Instant-Geleepulver, Konsistenz und Süße individuell einstellbar • Einzigartiger Glanz und cremige Textur • Maschinengängig, back- und gefrierstabil • Vielseitig kombinierbar mit allen Dreidoppel Konditoreipasten	200–250 g Füll&Glanz, Zucker nach Belieben, 1.000 ml Flüssigkeit	✓	2 x 2,5 kg	46310
Vegan Whip	• Pflanzliches Schlagcremepulver • Sehr hohes Aufschlagvolumen – leichtes Mundgefühl • Gefrier-taustabile Rezeptur und säurestabil	500–625 g Pulver + 750 ml Wasser (0–5 °C)	✓	10,0 kg	67980

TIPP



Vegan Whip: Luftig, leicht & flexibel

Vegan Whip ist die leichte, luftig aufschlagbare Basis für frische Cremes – ganz ohne zusätzliche Stabilisierung. Das Pulver wird einfach mit kalten Flüssigkeiten wie Wasser, Säften oder Milch verarbeitet und lässt sich vielseitig aromatisieren. So entstehen im Handumdrehen moderne, auf Wunsch auch rein pflanzliche Cremefüllungen.

Vegan Whip – Ihre Vorteile auf einen Blick:

- Kein zusätzliches Standmittel notwendig – hohe Standfestigkeit
- Sehr hohes Aufschlagvolumen – besonders leichtes Mundgefühl
- Gefrier- und taustabil – ideal auch für tiefgekühlte Produkte
- Säurestabil – perfekt für fruchtige Rezepturen
- Auch im Sahnebläser mühelos einsetzbar
- Grundaromatisiert – harmoniert mit allen Geschmacksrichtungen und kann mit unseren Konditoreipasten im All-In-Verfahren aufgeschlagen werden
- Je nach verwendeter Flüssigkeit und Konditoreipaste entsteht eine rein pflanzliche Schlagcreme

Entdecken Sie Rezepte mit Vegan Whip

https://qrco.de/bg6dGq

Artikel-Nr.	67980
Produktbeschreibung	pflanzliches Schlagcremepulver
Gebinde	10,0-kg-Sack

Grundrezepte

Passt sich Ihrer Arbeitsweise an!

Mit diesen Grundrezepturen zaubern Sie im Handumdrehen frischen Genuss – ob zum Sofortverzehr oder als gefrierstabile Variante, ganz nach Ihrem Bedarf und Arbeitsablauf.

Zum Direktverzehr

67980	Vegan Whip	500 g
	kalte Flüssigkeit (0–5 °C)	750 g
	Optional: Konditoreipaste nach Wahl	n. B.

Als gefrierstabile Creme

67980	Vegan Whip	500 g
	kalte Flüssigkeit (0–5 °C)	625 g
	Optional: Konditoreipaste nach Wahl	n. B.

ARBEITSWEISE:

Vegan Whip mit kalter Flüssigkeit und optional mit einer Konditoreipaste nach Wahl vermengen. Anschließend im schnellen Maschinengang 2–3 Minuten aufschlagen und verarbeiten.

Tipp: Schlagen Sie Vegan Whip nur locker auf – die Creme wird während des Kühlens noch fester.

FÜR FÜLLUNGEN UND CREMES

KOCHCREMES

Der Geschmack von frisch gekochter Creme in Gebäcken und Teilchen weckt sofort in jedem von uns Kindheitserinnerungen. Mit unserem Sortiment an Kochcremepulvern bringen Sie gelingsicher traditionellen und modernen Geschmack an Ihre Gebäcke.

Produktbezeichnung	Produktbeschreibung	Grundrezept	vegan	Gebindegröße	Artikelnummer
Creme Brulee	• Dessertpulver zur Herstellung von Crème brûlée	100 g Creme Brulee, 350 ml Milch, kalt, 350 ml Sahne, flüssig		5 x 1,0 kg	15504
Creme Tradition	• Kochcremepulver mit Vanillegeschmack zur Herstellung traditionell gekochter Creme • Creme Tradition eignet sich als Basis für Buttercreme, zum Abbinden von Käsekuchen und ist im Cremekocher verarbeitbar • Verwenden Sie Creme Tradition zum Füllen von gebackenen Kuchen, Hefegebäcken, Plundergebäcken etc.	80–100 g Creme Tradition, 100 g Zucker, 1.000 ml Milch	✓	10,0 kg	33811
Creme Tradition TK	• Konturenstark, kein Auslaufen bei gefrosteten Füllungen • Perfekt für die klassische Puddingbrezel • Zur Herstellung von Fruchtfüllungen geeignet • Ideal im Cremekocher verarbeitbar (leichte Maschinenentnahme) • Mit natürlichem Vanillearoma, zur Herstellung von Vanillegebäcken geeignet • Sahnig-süßer Vanille-Kochgeschmack	80–100 g Creme Tradition TK, 100 g Zucker, 1.000 ml Milch	✓	20,0 kg	34490
Kochpulver Frucht Tradition	• Kochpulver zum Abbinden von selbst gemachten Fruchtfüllungen • Back- und frosterstabil • Einzigartiger Glanz unterstützt den fruchtigen Geschmack • Ideal im Cremekocher verarbeitbar	350–400 g Kochpulver Frucht Tradition, 1.000 ml Wasser/ Fruchtsaft, 400–600 g Zucker, 3.500 g Früchte	✓	10,0 kg	38810

FÜR FÜLLUNGEN UND CREMES

FETTCREMES UND KARAMELL

Unsere backfesten, gebrauchsfertigen, schokoladigen Cremes oder das echte Butterkaramell überzeugen als Füllung z. B. in Plunder- und Dauergebäcken, aber auch in Sahne- und Cremeschnitten bzw. -torten.

Produktbezeichnung	Produktbeschreibung	vegan	Gebindegröße	Artikelnummer
Butterkaramell	• Back- und schnittfeste Karamellcreme zur Herstellung von Torten, Schnitten, Dauergebäck und Pralinen • Echtes Butterkaramell, traditionell gekocht • Zur Verarbeitung leicht erwärmen		6,0 kg	45117
Creme Variant	• Flüssige, aufschlagbare Pflanzenfettcreme zur Herstellung von Füllungen für Torten und Schnitten • Besonders lockere, leichte, konturenstabile Creme • Auch mit Milch aufschlagbar		12 x 1,0 kg	30027
Nougette	• Backfeste, gebrauchsfertige Nuss-Nugat-Creme, vielseitig einsetzbar zur Herstellung von Füllungen für Croissants, Plundergebäcke, Dauergebäcke und als Füllung in Sahne- und Cremegebäcken • Nougette ist aufschlagbar mit Butter oder Creme margarine		12,5 kg	41122
Schogette	• Backfeste, gebrauchsfertige Schokoladencreme, mit kräftigem, schokoladigem Geschmack, vielseitig einsetzbar zur Herstellung von Füllungen für Croissants, Plundergebäcke, Dauergebäcke und als Füllung in Sahne- und Cremegebäcken • Schogette ist aufschlagbar mit Butter oder Creme margarine	✓	12,5 kg	43422

TIPP

Gelatop Crema Magica – ideal für Füllungen & Co.

Crema Magica aus dem Gelatop-Sortiment begeistert jetzt nicht mehr nur Eismacher. Die zart schmelzende Creme in Kakao-, Haselnuss-, Milchcreme-Note oder Karamellgebäckgeschmack verführt mit intensiven Aromen und cremiger Konsistenz – ideal als Füllung, Frosting oder vielseitige Cremebasis für feine Backkreationen.

Entdecken Sie Rezepte mit Crema Magica

https://qrco.de/bgSRPn

	Artikelnummer	Produktbezeichnung	Produktbeschreibung	
	66010	**Crema Magica Dunkel**	• Kakaocreme	5,0 kg
	66021	**Crema Magica Milch Haselnuss**	• Haselnusscreme	5,0 kg
	66030	**Crema Magica Hell**	• Milchcremegeschmack	5,0 kg
NEU!	66050	**Crema Magica Typ Karamellgebäck**	• Lebensmittelzubereitung mit Karamellgebäckgeschmack	5,0 kg

Grundrezepte

... für ein Frosting

66030	Crema Magica Hell	1.000 g
	Frischkäse	1.000 g
	Konditoreipaste	n. B.

Alle Zutaten gemeinsam aufschlagen.

... für eine Cremefüllung

66030	Crema Magica Hell	1.000 g
	Creme margarine	200 g
	Konditoreipaste	n. B.

Alle Zutaten gemeinsam aufschlagen.

... für eine Cremebasis

66030	Crema Magica Hell	1.000 g
	Creme margarine/Butter	1.000 g
	Wasser	500 g
	Konditoreipaste	n. B.

Aufschlagen und dabei nach und nach das Wasser zugeben.

Tipp: Die Grundrezepte können auch mit den anderen Crema Magica Varianten, dunkel und Milch Haselnuss, umgesetzt werden. Beachten Sie hierbei nur, dass diese bereits einen köstlichen Grundgeschmack mitbringen und auch farblich ein anderes Ergebnis liefern.

FÜR ÜBERZÜGE
ÜBERZÜGE

Von gebrauchsfertigen Schokoladen- und Fettcremes über fertigen Geleeguss und Fondantmasse bis hin zum neuen Füll&Glanz, mit dem sich trendige Spiegelglasuren herstellen lassen – unsere Überzüge eignen sich für vielfältige Torten- und Gebäckkreationen.

	Produktbezeichnung	Produktbeschreibung	Grundrezept	vegan	Gebindegröße	Artikelnummer
	Alpenmilch Schokoladino	• Enthält 15 % Alpenvollmilchpulver • Gebrauchsfertige Alpenmilch-Schokoladencreme zum Herstellen von Gebäckfüllungen und als Überzug für Torten und Gebäcke • Der Überzug bricht nicht beim Schneiden			5,0 kg	43208
	Blancoladino	• Gebrauchsfertige, weiße Fettcreme zum Herstellen von Gebäckfüllungen und als Überzug für Torten und Gebäcke • Der Überzug bricht nicht beim Schneiden			6,0 kg	41517
	Blitz-Fondant	• Fertige Fondantmasse zur rationellen Verarbeitung • Aprikotieren und Glasieren in einem Arbeitsgang	Aufkochen und heiß auf die Gebäcke auftragen	✓	7,0 kg	13619
NEU!	**Blitz-Glasur**	• Ready-to-use Zuckerglasur, kein Erwärmen notwendig • Auch ohne Aprikotur verwendbar – spart Arbeitsschritte • Aromatisierbar und färbbar – mit Konditoreipasten • Maschinentauglich (schleiern, dippen, filieren)	Erkaltete oder warme Gebäcke überziehen, dippen oder sprenkeln	✓	6,0 kg	13520
	Füll&Glanz	• Instant-Geleepulver • Konsistenz und Süße individuell einstellbar • Einzigartiger Glanz und cremige Textur • Maschinengängig, back- und gefrierstabil • Vielseitig kombinierbar mit allen unseren Konditoreipasten	200–250 g Füll&Glanz, Zucker nach Belieben, 1.000 ml Flüssigkeit, 160 g Sanettlösung	✓	2 x 2,5 kg	46310
	Schokoladino	• Gebrauchsfertige Schokoladencreme zum Herstellen von Gebäckfüllungen und als Überzug für Torten und Gebäcke • Der Überzug bricht nicht beim Schneiden		✓	6,0 kg	36818
	Topglanz	• Fertigkaltgeleeguss zum direkten Verarbeiten aus dem Eimer • Geschmacksneutral, transparent, klar		✓	6,0 kg	31018

GELIER- UND BINDEMITTEL

GELEEGÜSSE

Welchen Geleeguss benötigen Sie für Ihr Angebot? Unsere pulverisierten Geliermittel eignen sich besonders gut zur Herstellung von schnittfesten Tortengüssen. Die pastösen und gelförmigen Geleegüsse zeichnen sich durch ein zartes Mundgefühl aus. Die Festigkeit des fertigen Gelees kann dabei individuell durch die Flüssigkeitsmenge gesteuert werden.
Alle Geleegüsse bestechen durch Glanz, hohe Transparenz und einfache Handhabung.

Produktbezeichnung	Produktbeschreibung	Grundrezept	vegan	Konsistenz	Gebindegröße	Artikelnummer
CentoGel Neutral	• Klarer Geleeguss mit süß-fruchtig-frischer Aprikosennote • Optimal für die Sprühmaschine	100 g CentoGel, 300 g Zucker auf 1.000 ml Wasser	✓	pulverisiert	2 x 2,5 kg	39666
CentoGel Rot	• Roter Geleeguss mit süßer Waldbeerennote • Optimal für die Sprühmaschine	100 g CentoGel, 300 g Zucker auf 1.000 ml Wasser	✓	pulverisiert	2 x 2,5 kg	39766
Doppelgel A	• Hochkonzentrierter Geleeguss • Glasklar • Geschmacksneutral	20 g Doppelgel A, 250–300 g Zucker auf 1.000 ml Wasser	✓	pulverisiert	1,5 kg 2 x 2,5 kg 20,0 kg	30325 30366 30313
Doppelgel Erdbeer	• Konzentrierter erdbeerroter Geleeguss • Speziell auf Erdbeerkuchen abgestimmtes Aroma	50 g Doppelgel Erdbeer, 250–300 g Zucker auf 1.000 ml Wasser	✓	pulverisiert	2 x 2,5 kg	36966
Gel Doro	• Klarer Geleeguss mit neutralem Geschmack	100 g Gel Doro, 400 g Zucker auf 1.000 ml Wasser	✓	pulverisiert	2 x 2,5 kg	66720
Gelina 100	• Neutrales Geleegusspulver, transparent und klar • Wiederaufwärmbar, säurestabil, frosterfest • Maschinengeeignet • Hohe Festigkeit und Stabilität bei angenehm zartem Mundgefühl	100 g Gelina 100, 400 g Zucker auf 1.000 ml Wasser	✓	pulverisiert	2 x 2,5 kg	46320

Geleegüsse

Produktbezeichnung	Produktbeschreibung	Grundrezept	vegan	Konsistenz	Gebindegröße	Artikelnummer
Gelina 100 Gelb	• Aromatisiertes gelbes Geleegusspulver • Wiederaufwärmbar, säurestabil, frosterfest • Maschinengeeignet • Hohe Festigkeit und Stabilität bei angenehm zartem Mundgefühl	100 g Gelina 100 Gelb, 400 g Zucker auf 1.000 ml Wasser	✓	pulverisiert	2 x 2,5 kg	46350
Gelina 100 Rot	• Aromatisiertes Geleegusspulver mit natürlich roter Färbung durch Saftkonzentrate • Wiederaufwärmbar, säurestabil, frosterfest • Maschinengeeignet • Hohe Festigkeit und Stabilität bei angenehm zartem Mundgefühl	100 g Gelina 100 Rot, 400 g Zucker auf 1.000 ml Wasser	✓	pulverisiert	2 x 2,5 kg	46330
Nappage Apricot	• Transparent, aprikosenfarben, Aprikosengeschmack • Ideal zum Abglänzen und Aprikotieren	1.000 g Nappage Apricot auf 700–1.000 ml Wasser	✓	gelförmig	15,0 kg	34212
Nappage Neutral	• Transparent, klar, leicht fruchtig im Geschmack	1.000 g Nappage Neutral auf 700–1.000 ml Wasser	✓	gelförmig	15,0 kg	34012
Nappage Rot	• Transparent, rot, fruchtig im Geschmack • Ideal zum Abglänzen von Früchten	1.000 g Nappage Rot auf 700–1.000 ml Wasser	✓	gelförmig	15,0 kg	34112
Sprühfix Aprikose	• Dickflüssiger Fertiggelee, mit Aprikosengeschmack • Ideal zum Aprikotieren	nach Bedarf	✓	flüssig, gebrauchsfertig	13,0 kg	37988
Top Gel 50	• Klarer, geschmacksneutraler Geleeguss • Sehr hohe Festigkeit	50 g Top Gel 50, 250–300 g Zucker auf 1.000 ml Wasser	✓	pulverisiert	2 x 2,5 kg	30466
Topglanz	• Fertigkaltgeleeguss zum direkten Verarbeiten aus dem Eimer • Geschmacksneutral, transparent, klar • Zum Abglänzen von Sahne- und Cremeschnitten	nach Bedarf	✓	geleeartig, gebrauchsfertig	6,0 kg	31018

Zum Aromatisieren von Geleegüssen

Produktbezeichnung	Produktbeschreibung	Dosierung per 1.000 g	vegan	Konsistenz	Gebindegröße	Artikelnummer
Erdbeer SENGA	• Natürliches Aroma mit Rote-Bete-Saft-Konzentrat • Speziell zum Abschmecken von neutralem Geleeguss • Färbende Wirkung	20 g	✓	flüssig	1,0 l	40304
Fruchtsäure	• Zur Intensivierung und Abrundung des Fruchtgeschmacks	nach Bedarf	✓	flüssig	1,0 l 5,0 l	53304 53308

GELIER- UND BINDEMITTEL

KALTSAFTBINDER

Unsere Kaltsaftbinder eignen sich zur Herstellung von back- und frosterfesten Fruchtfüllungen für Torten, Desserts und Blechkuchen und unterstreichen den frischen Geschmack der Früchte.

Für mehr Individualität im Angebot ist Triquell Neutral die perfekte Lösung für abwechslungsreiche Kreationen.

Produktbezeichnung	Produktbeschreibung	Grundrezept	vegan	Gebindegröße	Artikelnummer
Füll&Glanz	• Instant-Geleepulver • Konsistenz und Süße individuell einstellbar • Einzigartiger Glanz und cremige Textur • Maschinengängig, back- und gefrierstabil • Vielseitig kombinierbar mit allen Dreidoppel Konditoreipasten	250 g Füll&Glanz, Zucker nach Belieben, 1.000 ml Flüssigkeit	✓	2 x 2,5 kg	46310
Triquell Apfel	• Mit Apfelgeschmack, unterstützt Eigengeschmack und -farbe der Früchte • Mit natürlichem Aroma	100–150 g Triquell Apfel, 300 g Zucker auf 4.600 g Dunstapfelstücke inkl. Saft	✓	10,0 kg	32622
Triquell Kirsch	• Mit Kirschgeschmack, unterstützt Eigengeschmack und -farbe der Früchte • Mit natürlichem Aroma	100–150 g Triquell Kirsch, 300 g Zucker auf 1.000 ml Flüssigkeit, 1.650 g Kirschen	✓	10,0 kg	32722
Triquell Neutral	• Geschmacksneutral	100 g Triquell Neutral, 300 g Zucker auf 1.000 ml Flüssigkeit	✓	10,0 kg	32810

SONSTIGES

FÜLL & FERTIG

Füll & Fertig

Produktbezeichnung	Produktbeschreibung	Gebindegröße	Artikelnummer
Butter Eclair	• Zartes, leichtes Gebäck aus Butter-Brandmasse zum Füllen mit Sahne und Cremes • Länge: ca. 13 cm	140 Stück	35301
Butter Mürbteig Torteletts	• Torteletts aus Butter-Mürbteig zum Belegen und Füllen mit Sahne, Cremes, Pudding und Früchten • Ø 100 mm	60 Stück	36660
Butter Schillerlocken	• Schillerlocken aus Butter-Blätterteig, mit Zucker bestreut • Länge: 95 mm	72 Stück	35401
Butter Windbeutel	• Zartes, leichtes Gebäck aus Butter-Brandmasse zum Füllen mit Sahne, Cremes, Eis und Früchten • Ø 85–95 mm	96 Stück	34401
Othello-Schalen	• Biskuithalbkugeln mit Hohlraum • Ø 60 mm, Füllungsloch Ø 40 mm	200 Stück	37001

Crêpes made easy –
mit unserem Crepe Mix (64060)

- Vormischung zur Herstellung vielfältiger Crêpes
- Aromatisierbar mit unseren Konditoreipasten
- Einfache Grundrezeptur: 1.000 g Crepe Mix : 2.000 ml Wasser
- Vegan
- 6 x 1,0 kg

Crepe Mix von Gelatop

SONSTIGES

LEBENSMITTELFARBSTOFFE

Produktbezeichnung	Produktbeschreibung	vegan	Gebindegröße	Artikelnummer
Carotin*	· Zum Färben von feinen Backwaren, Desserts und Speiseeis	✓	1,0 l	99004
Eigelb PLUS*	· Zum Färben von feinen Backwaren, Desserts und Speiseeis	✓	1,0 kg	92204
Erdbeerrot „E“	· Deklarationsfrei unter Beachtung von § 11 LFGB, wonach der erzielte Farbton der allgemeinen Verkehrsauffassung des jeweiligen Lebensmittels entspricht, also nicht überfärbt werden darf	✓	1,0 l	99304
Erdbeerrot PLUS*	· Zum Färben von feinen Backwaren, Desserts und Verzierungen		1,0 kg	92304
Kirschrot PLUS*	· Zum Färben von feinen Backwaren, Desserts und Verzierungen		1,0 kg	92404
Pistaziengrün PLUS*	· Zum Färben von feinen Backwaren, Desserts und Speiseeis	✓	1,0 kg	91504

* Bei loser Ware zu deklarieren „mit Farbstoff“, unter Beachtung von §11LFGB, wonach der erzielte Farbton der allgemeinen Verkehrsauffassung des jeweiligen Lebensmittels entspricht, also nicht überfärbt werden darf.

TIPP

Das perfekte Finish: unsere Dekore

Ob Schnitten, Torten oder Kleingebäck – hochwertige Dekore machen Ihre Backwaren zum Blickfang in der Theke.

Unser vielseitiges Dekorsortiment bietet Ihnen bewährte Klassiker für den täglichen Einsatz, feine Streudekore für das perfekte Finish sowie saisonale und anlassbezogene Highlights von Frühling bis Winter. So gestalten Sie Ihr Angebot nicht nur optisch ansprechend, sondern auch passend zu Anlass, Saison und Verkaufsstrategie.

Entdecken Sie unsere Dekore

https://qrco.de/bfP5Of

Alle Produkte auf einen Blick. Von A bis Z.

Produktbezeichnung	Gebindegröße	Artikelnummer	Seite
Alpenmilch Schokoladino	5,0 kg	43208	33
Apfel	1,0 l	76604	27
Apfelfüllung Spezial	13,0 kg	37688	26
Arrak	1,0 kg	70104	8
Backfüll Variant	12,5 kg	46022	10
Bienetta	10 x 0,6 kg	33518	10
BIO Aroma Vanille	1,0 kg	76304	4
BIO Aroma Zitrone	1,0 kg	76404	6
Bittermandel	1,0 kg	70404	9
Bittermandel Europa	1,0 kg	74204	9
Blancoladino	6,0 kg	41517	33
Blitz-Fondant	7,0 kg	13619	33
Blitz-Glasur	6,0 kg	13520	33
Butter	1,0 kg 2,5 kg	70504 70505	7
Butter Eclair	140 Stück	35301	37
Butter Mürbteig Torteletts	60 Stück	36660	37
Butter Schillerlocken	72 Stück	35401	37
Butter Windbeutel	96 Stück	34401	37
Buttercreme Basis	12,5 kg	34611	28
Butterkaramell	6,0 kg	45117	31
Butter-Sahne	2,5 kg	73505	7
Butter-Vanille	2,5 kg	76505	7
Carotin	1,0 l	99004	38
CentoGel Neutral	2 x 2,5 kg	39666	34
CentoGel Rot	2 x 2,5 kg	39766	34
Cheesecake Basis	2 x 2,5 kg	18966	28
Christstollenaroma	1,5 kg	17925	9
Citrone Europa	1,0 kg 2,5 kg 5,0 kg	72104 72105 72108	6
Citrone NOBLESSE	3,0 kg	27006	6
Citrone Prima	5,0 kg	72308	6

Produktbezeichnung	Gebindegröße	Artikelnummer	Seite
Citroperl	0,5 kg 2,0 kg 5,0 kg	17403 17466 17408	6
Crema Magica Dunkel	5,0 kg	66010	32
Crema Magica Hell	5,0 kg	66030	32
Crema Magica Milch Haselnuss	5,0 kg	66021	32
Crema Magica Typ Karamellgebäck	5,0 kg	66050	32
Creme Bavarette	10,0 kg	33910	28
Creme Brulee	5 x 1,0 kg	15504	30
Creme Classic	12,5 kg	33611	28
Creme Ideal	10,0 kg 25,0 kg	33718 33767	28
Creme Nobel	10,0 kg	35610	28
Creme Tradition	10,0 kg	33811	30
Creme Tradition TK	20,0 kg	34490	30
Creme Variant	12 x 1,0 kg	30027	31
Crepe Mix	6 x 1,0 kg	64060	37
Doppelgel A	1,5 kg 2 x 2,5 kg 20,0 kg	30325 30366 30313	34
Doppelgel Erdbeer	2 x 2,5 kg	36966	34
Eigelb PLUS	1,0 kg	92204	38
Eisan	2,0 kg	30781	10
Erdbeer SENGA	1,0 l	40304	27, 35
Erdbeerrot „E“	1,0 l	99304	38
Erdbeerrot PLUS	1,0 kg	92304	38
Fond Royal CL Banane	2 x 2,5 kg	13966	23
Fond Royal CL Bratapfel	2 x 2,5 kg	14066	23
Fond Royal CL Buttermilk-Lemon	2 x 2,5 kg	46620	23, 24
Fond Royal CL Citrone	2 x 2,5 kg	12166	23
Fond Royal CL Erdbeere	2 x 2,5 kg	12266	23
Fond Royal CL Haselnuss	2 x 2,5 kg	12608	24
Fond Royal CL Himbeere	2 x 2,5 kg	12366	23

Produktbezeichnung	Gebindegröße	Artikelnummer	Seite
Fond Royal CL Joghurt-Sahne	2 x 2,5 kg 25,0 kg	13266 13267	24
Fond Royal CL Käse-Sahne	2 x 2,5 kg 25,0 kg	13066 13067	24
Fond Royal CL Mango Lassi	2 x 2,5 kg	17166	23, 24
Fond Royal CL Mascarpone	2 x 2,5 kg	12966	24
Fond Royal CL Neutral	2 x 2,5 kg 25,0 kg	12466 12467	21
Fond Royal CL Orange	2 x 2,5 kg	12566	23
Fond Royal CL Pfirsich-Maracuja	2 x 2,5 kg	12766	23
Fond Royal CL Schokolade	2 x 2,5 kg	12066	24
Fond Royal CL Stracciatella	2 x 2,5 kg	13166	24
Fond Royal CL Typ Eierlikör	2 x 2,5 kg	16966	24
Fond Royal CL Typ Sauermilch	2 x 2,5 kg	16066	24
Fond Royal CL Typ Tiramisu	2 x 2,5 kg	13766	24
Fond Royal CL Waldfrucht	2 x 2,5 kg	13466	23
Fond Royal CL Weiße Schokolade	2 x 2,5 kg	46720	24
Fond Royal Veggie Neutral	2 x 2,5 kg	10408	21
Fruchtback Apfel	13,0 kg	36788	26
Fruchtback Kirsch	14,0 kg	35926	26
Fruchtsäure	1,0 l 5,0 l	53304 53308	35
Füll&Glanz	2 x 2,5 kg	46310	28, 33, 36
Gel Doro	2 x 2,5 kg	66720	34
Gelina 100	2 x 2,5 kg	46320	34
Gelina 100 Gelb	2 x 2,5 kg	46350	35
Gelina 100 Rot	2 x 2,5 kg	46330	35
Gewürzkuchen	3 x 1,0 kg	14906	10
Gourmet Eierguss	10,0 kg	43610	10
Haferglück	12,5 kg	47880	11
Hefeteig	5,0 kg 10,0 kg	70708 70710	8

Produktbezeichnung	Gebindegröße	Artikelnummer	Seite
Hefeteig 5 Plus	5,0 kg	18608	8
Hefeteig Prima	25,0 kg	72814	8
Hefezopf	5,0 kg	73608	8
JoMix	1,5 kg	16325	7
Kirschrot PLUS	1,0 kg	92404	38
Kochpulver Frucht Tradition	10,0 kg	38810	30
Konditoreipaste Amarena	1,0 kg	29104	13
Konditoreipaste Amaretto	1,0 kg	26204	20
Konditoreipaste Ananas	1,0 kg	20904	13
Konditoreipaste Apfel	1,0 kg	22304	13
Konditoreipaste Apfelsine	1,0 kg	20104	13
Konditoreipaste Banane	1,0 kg	20204	13
Konditoreipaste Birne (Williams Christ)	1,0 kg	21104	13, 20
Konditoreipaste Bratapfel	1,0 kg	28450	13
Konditoreipaste Brombeere	1,0 kg	27304	13
Konditoreipaste Burgunder-Punsch	1,0 kg 3,0 kg	21504 21506	20
Konditoreipaste Calvados	1,0 kg	42704	20
Konditoreipaste Cappuccino	1,0 kg	25204	17
Konditoreipaste Cassis	1,0 kg	28480	13
Konditoreipaste Citrone	1,0 kg	20304	14
Konditoreipaste Cream Liqueur	1,0 kg	26504	20
Konditoreipaste Creme de Cacao	3,0 kg	20406	18
Konditoreipaste Creme de Menthe	1,0 kg	22904	16
Konditoreipaste Creme Napoleon (Weinbrand)	1,0 kg	20004	20
Konditoreipaste Eierlikör	1,0 kg 5,0 kg	24704 24708	20
Konditoreipaste Erdbeere	1,0 kg 3,0 kg	20704 20706	14
Konditoreipaste Espresso	1,0 kg	26704	17

Alle Produkte auf einen Blick. Von A bis Z.

Produktbezeichnung	Gebinde-größe	Artikel-nummer	Seite
Konditoreipaste Gebrannte Mandel	1,0 kg	24204	18
Konditoreipaste Granatapfel	1,0 kg	49904	14
Konditoreipaste Haselnuss mit Stücken	3,0 kg	23306	18
Konditoreipaste Haselnuss ohne Stücke	3,0 kg	22206	18
Konditoreipaste Heidelbeere	1,0 kg	21304	14
Konditoreipaste Hibiskus	1,0 kg	24320	16
Konditoreipaste Himbeere	1,0 kg	20804	14
Konditoreipaste Holunderbeere	1,0 kg	28204	14
Konditoreipaste Holunderblüte	1,0 kg	43704	16
Konditoreipaste Ingwer	1,0 kg	45504	16
Konditoreipaste Karamell	1,0 kg	21604	18
Konditoreipaste Kirsche	1,0 kg	20504	14
Konditoreipaste Kiwi	1,0 kg	27830	14
Konditoreipaste Kokos	1,0 kg	19904	14
Konditoreipaste Kokos mit Stücken	5,0 kg	22808	14
Konditoreipaste Latte Macchiato	1,0 kg	28104	17
Konditoreipaste Lavendel	1,0 kg	23820	16
Konditoreipaste Limette	1,0 kg	25104	14
Konditoreipaste Mandarine	1,0 kg	21004	15
Konditoreipaste Mango	1,0 kg	29304	15
Konditoreipaste Matcha	1,0 kg	27920	16
Konditoreipaste Marc Champenois	1,0 kg	29204	20
Konditoreipaste Marille (Aprikose)	1,0 kg	20604	15
Konditoreipaste Marzipan	1,0 kg	28510	18
Konditoreipaste Mokka	1,0 kg	23904	17
Konditoreipaste Passionsfrucht	1,0 kg	27520	15
Konditoreipaste Pfirsich	1,0 kg	22104	15
Konditoreipaste Pfirsich-Maracuja	1,0 kg	24104	15
Konditoreipaste Pink Grapefruit	1,0 kg	27820	15
Konditoreipaste Pistazie	1,0 kg	22404	18
Konditoreipaste Pistazie 100	1,0 kg 10,0 kg	43231 43232	18
Konditoreipaste Prosecco	1,0 kg	23004	20
Konditoreipaste Rhabarber	1,0 kg	26004	15
Konditoreipaste Rose	1,0 kg	25320	16
Konditoreipaste Rum JAMAIKA	1,0 kg 3,0 kg 10,0 kg	21904 21906 21910	20
Konditoreipaste Sanddorn	1,0 kg	43504	15
Konditoreipaste Schwarzwälder Kirschwasser	1,0 kg 5,0 kg	21704 21708	20
Konditoreipaste Tiramisu	1,0 kg	24004	17
Konditoreipaste Toffee	1,0 kg	41904	18
Konditoreipaste Trüffel-Praline	1,0 kg	21204	18
Konditoreipaste Vanille BOURBON	1,0 kg 3,0 kg 10,0 kg	21804 21806 21810	16
Konditoreipaste Vanille Morony	1,0 kg	22004	16
Konditoreipaste Walnuss	1,0 kg	42504	18
Konditoreipaste Wassermelone	1,0 kg	27860	15
Kuchenglück Premium	20,0 kg	43260	11
Lebkuchen	2 x 750 g	55025	9
Makro Variant	10,0 kg	47770	11
Nappage Apricot	15,0 kg	34212	35
Nappage Neutral	15,0 kg	34012	35
Nappage Rot	15,0 kg	34112	35
Nougette	12,5 kg	41122	31
Oraperl	0,5 kg	17303	6
Othello-Schalen	200 Stück	37001	37
Panettone	2,5 kg	73005	8
Paradiso Fruchtgenuss Aprikose	6,0 kg	31118	26
Paradiso Fruchtgenuss Erdbeere	6,0 kg	34318	26
Paradiso Fruchtgenuss Heidelbeere Plus	6,0 kg	32218	26
Paradiso Fruchtgenuss Kirsche	6,0 kg	31218	26
Paradiso Fruchtgenuss Pfirsich	6,0 kg	32118	26
Paradiso Fruchtgenuss Rote Johannisbeere Plus	6,0 kg	31818	26
Pistaziengrün PLUS	1,0 kg	91504	38
Powerfüllung Amarena-Kirsch	5,0 kg	38708	27
Powerfüllung Neutral	5,0 kg	36008	27
Powerfüllung Pfirsich-Maracuja	5,0 kg	32908	27
Quark 5 Plus	1,0 kg	18804	7
Rosenwasser	1,0 kg	31704	9
Rum Europa	1,0 kg 5,0 kg 10,0 kg	71104 71108 71110	8
Rum Prima	5,0 kg	74008	8
Sacher Mix	12,5 kg	40222	11
Sahnemarmoria Erdbeere	3,0 kg	51006	25
Sahnemarmoria Pfirsich-Maracuja	3,0 kg	50906	25
Sahnemarmoria Zitrone	3,0 kg	52906	25
SandRühr Premium	20,0 kg	43113	11
Sanett	2 x 2,5 kg 8 x 2,5 kg	33066 33023	22
Sanett Rind	2 x 2,5 kg 8 x 2,5 kg	37866 37813	22
Sanett Veggie	2 x 2,5 kg	47990	22
Schaumtraum	10,0 kg	68390	11
Schogette	12,5 kg	43422	31
Schokoladino	6,0 kg	36818	33
Scho-Vanil	0,5 kg	17703	4
Spekulatius, hell	1,5 kg	17825	9
Spezialmassen Mix	12,5 kg	40922	11
Sprühfix Aprikose	13,0 kg	37988	35
Stabifix F	1,0 l 5,0 l	31904 31908	22
Supranil	0,5 kg	16403	5
Tonkabohne	1,0 kg 2,5 kg	72404 72405	9
Top Gel 50	2 x 2,5 kg	30466	35
Topglanz	6,0 kg	31018	33, 35
Triquell Apfel	10,0 kg	32622	36
Triquell Kirsch	10,0 kg	32722	36
Triquell Neutral	10,0 kg	32810	36
Trisan	1,0 kg 5,0 kg	16604 16608	7
TriVanil	0,5 kg	16503	4
Vanille Bourbon Europa	1,0 kg	73904	4
Vanille Europa	1,0 kg 2,5 kg 5,0 kg 10,0 kg	71904 71905 71908 71910	5
Vanille Prima	5,0 kg 10,0 kg	74908 74910	5
Vanille PRINCESSE	3,0 kg	28006	5
Vegan Whip	10,0 kg	67980	28
Waffel Mix	10,0 kg	43922	11
Zimt	1,0 kg	78704	9
Zimt	1,5 kg	15120	9

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 Eisdielen unter www.dreidoppel.de

IMMER UP TO DATE!
Folgen Sie uns auf unseren Social Media Kanälen

10/2026 Mat.-Nr. 1409

DREIDOPPEL

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