

PETITES

PÂTISSERIES



3 DREIDOPPEL
IDEEEN FÜR DEN GUTEN GESCHMACK. SEIT 1899.

Oh, là, là! Petites Pâtisseries

Bunt, verführerisch und süß – französische Pâtisserie ist für viele der Inbegriff von gehobener Handwerkskunst. Die filigranen süßen Köstlichkeiten sind echte Hingucker in der Theke und mit den richtigen Produkten gar nicht so aufwendig in der Herstellung.

Unsere Profis in der Dreidoppel Backstube haben ein Konzept mit filigranen und bunten Kleingebäcken entwickelt, die einen Wow-Effekt in der Theke erzielen. Die zwölf Gebäcke bringen geschmacklich große Abwechslung. Die Anwendung wird jedoch durch vier sich wiederholende Gebäckarten vereinfacht und passt somit auch hervorragend zu den Arbeitsabläufen in den hiesigen Backstuben.

Macarons

Begeistern Sie in Ihrer Auslage mit zart-knuspigen, extragroßen Macarons mit 7 cm Ø. Der Geschmacksvielfalt sind keine Grenzen gesetzt.

Unsere Vorschläge für Sie:

- **Macaron Jaune** (Heidelbeer | Orange), S. 8
- **Macaron Vert** (Minze | Schokolade), S. 11
- **Macaron Rose** (Himbeer | Vanille), S. 14



Religieuses

Beeindrucken Sie mit diesem traditionellen französischen Gebäck, das aus zwei mit Creme gefüllten Brandteiggebäcken besteht:

- **Beau Monsieur** (Latte Macchiato), S. 6
- **Belle Dame** (Hibiskus), S. 10

Clean Label à la Dreidoppel

Ob Konditoreipaste oder Sahnestand – die meisten sind als Clean Label deklariert.

Dabei definieren wir von Dreidoppel Clean Label wie folgt für Sie:

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



Tipps für Religieuses

Mit MELLA ECLAIR der IREKS GmbH gelingen Brandteige – ganz zeitsparend und ganz ohne Abrösten. Die fertigen Gebäcke überzeugen mit einem ansprechenden Volumen und einer typischen offen strukturierten Krume.



Edle Schnitten

Das schmale Format von 12 x 3,5 cm wirkt besonders elegant und verspricht mehr Schnitten pro Standardblech. Die Rezepturen sind zudem komplett **vegan**, sodass alle Kunden in den Genuss kommen:

- **Tendre Mozart** (Pistazie | Marzipan), S. 4
- **Délice d'automne** (Birne | Espresso), S. 13
- **Délice d'hiver** (Apfel | gebrannte Mandel), S. 15

Mit MELLA-VEGAN-RÜHR der IREKS GmbH entstehen unter Zugabe von Wasser und Pflanzenöl ganz einfach vegane Rühr-, Blechkuchen und Muffins. Dank der sorgfältig aufeinander abgestimmten Rohstoffe ergeben sich folgende Produktvorteile:

- streichfähige, gut zu verarbeitende Masse
- sehr gute Tragfähigkeit auch bei schwerem Belag, z. B. Früchten

Tipps für edle Schnitten

- weich-zarte Struktur mit ausgezeichneter Saftigkeit und Frischhaltung
- abgerundeter, vollmundiger Bourbonvanille-Geschmack
- erhältlich im 12,5-kg-Gebinde



Feine Tartelettes

Ob rund oder eckig, unsere Ideen für feine Tartelettes sind ein echter Hingucker. Cremig gefüllt und ansprechend ausgedekoriert, versprechen sie auch geschmacklich allesamt das gewisse Etwas:

- **Beauté Carrée** (Schoko | Aronia Cassis), S. 5
- **Variété Spéciale** (Pistazie | Himbeer), S. 7
- **Lever du soleil** (Mango Lassi | Kokos), S. 9
- **Plaisir de meringue** (Zitrone | Granatapfel), S. 12



MELLA-MÜRBE der IREKS GmbH ist ein Premix für Mürbeteige und Streusel.

- rationelle Herstellung im All-in-Verfahren mit Butter oder Margarine
- goldgelbe, appetitliche Farbe
- ausgeprägte Konturen – kein Breitlaufen
- voller Geschmack
- zart-mürber Kaueindruck



Tipps für Tartelettes



Tendre Mozart

ZUTATEN:

1 Blech 60 x 20 cm, 25 Stück (12 x 3,5 cm)

Rührboden

MELLA-VEGAN-RÜHR (IREKS)	825 g
Speiseöl	290 g
Wasser	370 g
43230 Konditoreipaste Pistazie 100	120 g
43422 Schoquette	480 g
22206 Konditoreipaste Haselnuss ohne Stücke	55 g

Creme

67980 Vegan Whip	275 g
Wasser (ca. 5 °C)	345 g
25708 Gelatop Eispaste Marzipan	30 g

Dekor

Marzipan, angewirkt, 2 mm Stärke	350 g
67980 Vegan Whip	40 g
Wasser (ca. 5 °C)	60 g
43422 Schoquette	40 g
Pistazien, ganz	25 St.

ARBEITSWEISE:

ca. 190 °C ⌚ ca. 12 Min.

Alle Zutaten der veganen Rührmasse kurz verrühren. Je 800 g in ein Blech füllen und abbacken.

Auf einen Boden 15 Streifen Haselnuss-Schoquette quer mit einer 14er-Lochtülle aufdressieren.

Vegan Whip mit kaltem Wasser aufschlagen, Gelatop Eispaste Marzipan kurz unterrühren und auf den Boden streichen. Den zweiten Boden auflegen und mit ca. 50 g veganer Creme bestreichen. Marzipandeckel auflegen. In 5 x 5 Stücke einteilen und dekorieren.

Vegan Whip (67980)

Mit unserem rein pflanzlichen Schlagcremepulver lassen sich im Handumdrehen vegane Cremes für Torten, Schnitten,

Desserts und vieles mehr mit einzigartig leichtem Schmelz und feinem Sahnegeschmack herstellen.

Produktipp



Beauté Carnée

ZUTATEN:

20 Tartelettes, quadratisch ([silikowart](https://www.silikowart.com) 8 x 8 x 2 cm)

Mürbteig (MELLA-MÜRBI/IREKS)	960 g
20406 Konditoreipaste Creme de Cacao	60 g
Kuvertüre, Zartbitter	20 g

Füllung

46310 Füll&Glanz	30 g
Zucker	10 g
Wasser	160 g
48170 Konditoreipaste Aronia Cassis	10 g
Schwarze Johannisbeeren, TK	95 g

Biskuitkapsel, dunkel 1 St.

12466 Fond Royal CL Neutral	60 g
Wasser	75 g
48170 Konditoreipaste Aronia Cassis	20 g
Sahne, geschlagen, ungesüßt	300 g

Dekor

31018 Topglanz	230 g
48170 Konditoreipaste Aronia Cassis	12 g
12066 Fond Royal CL Schokolade	15 g
Wasser	20 g
Sahne, geschlagen, ungesüßt	70 g
39930 Dekor Confetto Crisp Kuvertüre, Zartbitter Glitzerpuder, rot	100 St. 100 g 2 g

ARBEITSWEISE:

ca. 190 °C ⌚ ca. 16 Min.

Mürbteig mit Konditoreipaste Creme de Cacao verkneten, auf 3 mm Dicke ausrollen und stippen. Tarteletteform damit auslegen und abbacken. Nach dem Auskühlen mit Kuvertüre ausstreichen.

Alle Zutaten für die Aronia-Cassis-Füllung miteinander verrühren und quellen lassen. Glatt rühren und je 15 g in die Tartelettes füllen.

Biskuitkapsel zu Quadraten (5 x 5 cm) schneiden und einlegen.

Fond Royal CL Neutral mit Wasser und Konditoreipaste Aronia Cassis anrühren, geschlagene Sahne unterziehen und je 15 g in eine Tartelette füllen.

Kurz anfrosten und mit aromatisiertem Topglanz versiegeln.

Schokosahne anrühren (siehe Grundrezeptur) und mit einer 7er-Lochtülle und restliche Aronia-Cassis-Sahne mit einer feinen 8er-Sterntülle aufdressieren.

Mit Dekor aus Kuvertüre und Dekor Confetto Crisp ausgarnieren.



Beau Monsieur

ZUTATEN:

10 Stück

Butter	20 g
Zucker	25 g
Weizenmehl	25 g
MELLA ECLAIR (IREKS)	100 g
Speiseöl	45 g
Wasser	160 g
71904 Vanille Europa	2 g
28104 Konditoreipaste Latte Macchiato	4 g

Füllung

33611 Creme Classic	140 g
Wasser	340 g
28104 Konditoreipaste Latte Macchiato	25 g

Dekor

34611 Buttercreme, Buttercreme Basis (siehe Grundrezept)	40 g
28104 Konditoreipaste Latte Macchiato	2 g

ARBEITSWEISE:

🕒 ca. 210 °C ⌚ ca. 22 Min.

Butter, Zucker und Konditoreipaste Latte Macchiato kurz verrühren, Mehl unterkneten. Die Masse kurz kalt stellen und auf 2 mm ausrollen. Je 10 Scheiben mit 3 und 4 cm Ø ausstechen und kühl stellen.

MELLA ECLAIR mit Öl und Wasser kurz glatt rühren, 5 Minuten quellen lassen, dann ca. 6 Minuten bei mittlerer Geschwindigkeit aufschlagen. Je 10-mal 10 und 20 g mit einer 14er-Lochtülle aufdressieren. Die kleinen Deckel auf die 10-g-Portionen auflegen, die großen auf die großen. Bei offenem Zug backen.

Creme Classic mit Wasser und Konditoreipaste Latte Macchiato aufschlagen, die Windbeutel mit der Creme füllen und kalt stellen.

Je einen kleinen Tupfen Latte-Macchiato-Buttercreme mit einer kleinen Sterntülle in die Mitte der großen Windbeutel dressieren. Den kleinen daraufsetzen. Mit der restlichen Buttercreme den Zwischenraum ausgarnieren.



Variété Spéciale

ZUTATEN:

20 Tartelettes, rund ([silikomart](#) 8,3 cm Ø)

Mürbteig (MELLA-MÜRBE/IREKS)	1.000 g
43230 Konditoreipaste Pistazie 100	58 g
Kuvertüre, Zartbitter	20 g
Biskuitkapsel, hell	1 St.

Füllung

44906 Gelatop Eispaste Creme Brulee	20 g
33066 Sanettlösung, Sanett (Zubereitung siehe Etikett)	40 g
Zucker	16 g
Sahne, geschlagen, ungesüßt	325 g

Dekor

Himbeeren, frisch	140 St.
Dekorschnee	2 g
Kuvertüre, weiß	100 g
Kakaobutter	5 g
43230 Konditoreipaste Pistazie 100	5 g
Pistazien, gehackt	10 g
20804 Konditoreipaste Himbeere	2,5 g

ARBEITSWEISE:

🕒 ca. 190 °C ⌚ ca. 16 Min.

Mürbteig mit Konditoreipaste Pistazie 100 verkneten, auf 3 mm Dicke ausrollen und stippen. 11 cm Ø Kreise ausstechen, Tarteletteform damit auslegen, abbacken.

Nach dem Auskühlen mit Kuvertüre austreichen. Aus dem restlichen Mürbteig Ringe (8 cm Ø) ausstechen und abbacken. Biskuitkapsel ausstechen (6 cm Ø) und einlegen.

Gelatop Eispaste Creme Brulee, Sanettlösung und Zucker verrühren, geschlagene Sahne unterheben und je 20 g in die Tartelettes füllen.

Einen Kreis aus frischen Himbeeren mittig auflegen, mit Dekorschnee abstauben.

Kuvertüre mit der Kakaobutter temperieren und jeweils die Hälfte mit Konditoreipaste Pistazie und Konditoreipaste Himbeere aromatisieren.

Die Mürbteigringe mit Pistazienkuvertüre abspinnen, gehackte Pistazien aufstreuen und auf die Himbeeren legen.

Himbeerkuvertüre zu Brushstrokes verarbeiten und die Tartelettes damit ausgarnieren.



Macaron Jaune

ZUTATEN:

ca. 22 Stück (7 cm Ø)

Macaronshalen

Wasser, kochend	320 g
Zucker	80 g
68390 Schaumtraum	180 g
30781 Eisan	20 g

Mandelgrieß, sehr fein	260 g
Puderzucker, gesiebt	420 g
71904 Vanille Europa	2 g

92204 Eigelb Plus	5 g
-------------------	-----

Macaronfüllung

18966 Cheesecake Basis	180 g
Wasser	180 g
Mascarpone	300 g
20104 Konditoreipaste Apfelsine	35 g

Heidelbeeren, frisch	110 St.
----------------------	---------

Dekor

36818 Schokoladino	10 g
Orangenzesten	n. B.

ARBEITSWEISE:

🕒 ca. 150 °C ⌚ ca. 24 Min.

Kochendes Wasser zum Zucker geben und verrühren. Schaumtraum hinzufügen, erneut verrühren, dann Eisan hinzugeben und die Masse ca. 3-5 Minuten schnell aufschlagen.

Mandelstaub und gesiebten Puderzucker mischen und zusammen mit Eigelb Plus kurz unter die Eiweißmasse heben. Die Masse sollte leicht vom Löffel fallen. Mit einer 9er-Lochtülle spiralförmig aufdressieren (ca. 7 cm Ø). Mindestens 1 Stunde trocknen lassen und bei geöffnetem Zug mit Unterblech backen.

Cheesecake Basis mit Wasser verrühren, Mascarpone und Konditoreipaste Apfelsine hinzufügen und 3 Minuten im schnellen Maschinengang aufschlagen.

Je 5 Tupfen Mascarponecreme am Rand auf eine Macaronshale dressieren, dazwischen Heidelbeeren legen. Die Mitte mit Creme auffüllen und die zweite Macaronshale auflegen.

Mit Schokoladino auf einer Seite abspinnen und mit Orangenzesten ausgarnieren.



Lever du soleil

ZUTATEN:

20 Tartelettes, quadratisch ([silikomart](#) 8 x 8 x 2 cm)

Mürbteig (MELLA-MÜRBI/IREKS)	1.020 g
72104 Citrone Europa	3 g

Kuvertüre, Zartbitter	20 g
-----------------------	------

Biskuitkapsel, hell	1 St.
---------------------	-------

Füllung

33611 Creme Classic	225 g
19904 Konditoreipaste Kokos	15 g
Milch	560 g

17166 Fond Royal CL	
Mango Lassi	110 g
Wasser	170 g
Sahne, geschlagen, ungesüßt	420 g

Glaser

Sahne, kochend	200 g
41518 Blancoladino	150 g
Kuvertüre, weiß	250 g

33066 Sanettlösung, Sanett (Zubereitung siehe Etikett)	80 g
43504 Konditoreipaste Sanddorn	35 g

Dekor

Schokoladendekor	10 St.
Kokosflocken	4 g

ARBEITSWEISE:

🕒 ca. 190 °C ⌚ ca. 16 Min.

Mürbteig auf 3 mm Dicke ausrollen und stippen. Tarteletteform damit auslegen und abbacken.

Nach dem Auskühlen mit Kuvertüre austreichen. Biskuitkapsel zu Quadraten (5 x 5 cm) schneiden und einlegen.

Creme Classic, Konditoreipaste Kokos und Milch aufschlagen, Tartelettes mit je 35 g Creme füllen.

Fond Royal CL Mango Lassi mit Wasser anrühren, geschlagene Sahne unterziehen, je 35 g in quadratische Silikonformen abfüllen und einfrieren.

Sahne aufkochen und über Blancoladino und weiße Kuvertüre gießen, verrühren. Sanettlösung unterrühren und mit Konditoreipaste Sanddorn aromatisieren. Bei Bedarf mit etwas heißem Wasser verflüssigen.

Die gefrorenen Mango-Lassi-Kuppeln damit überziehen und auf die Tartelettes setzen. Den Rand mit der restlichen Kokoscreme mittels 5er-Lochtülle verzieren.

Einen halben Dekor-Taler aufsetzen und mit Kokosflocken ausgarnieren.



Belle Dame

ZUTATEN:

10 Stück

Butter	20 g
Zucker	25 g
Weizenmehl	25 g
MELLA ECLAIR (IREKS)	100 g
Speiseöl	45 g
Wasser	160 g
71904 Vanille Europa	2 g

Füllung

33611 Creme Classic	140 g
Wasser	340 g
24320 Konditoreipaste Hibiskus	25 g

Dekor

Kuvertüre, weiß	275 g
Kakaobutter	14 g
24320 Konditoreipaste Hibiskus	14 g
34611 Buttercreme, Buttercreme Basis (siehe Grundrezept)	40 g
24320 Konditoreipaste Hibiskus	2 g

ARBEITSWEISE:

🕒 ca. 210 °C ⌚ ca. 22 Min.

Butter und Zucker kurz verrühren, Mehl unterkneten. Die Masse kurz kaltstellen und auf 2 mm ausrollen. Je 10 Scheiben mit 3 und 4 cm Ø ausstechen und kühl stellen.

MELLA ECLAIR mit Öl und Wasser kurz glatt rühren, 5 Minuten quellen lassen, dann ca. 6 Minuten bei mittlerer Geschwindigkeit aufschlagen. Je 10-mal 10 und 20 g mit einer 14er-Lochtülle aufdressieren. Die vorbereiteten kleinen Deckel auf die 10-g-Portionen auflegen, die großen auf die großen. Bei offenem Zug backen.

Creme Classic mit Wasser und Konditoreipaste Hibiskus aufschlagen, die Windbeutel mit der Creme füllen und kalt stellen. Kuvertüre mit Kakaobutter temperieren, Konditoreipaste Hibiskus hinzugeben. Je 20 g in eine 8 cm Ø und 10 g in eine 4 cm Ø Kuppelform gießen und die jeweiligen Windbeutel mit der krustigen Seite hineindrücken. Kühl stellen und anschließend ausformen. Je einen kleinen Tupfen Hibiskus-Buttercreme mit einer kleinen Lochtülle in die Mitte der großen Windbeutel dressieren. Den kleinen daraufsetzen. Mit restlicher Buttercreme einen Kragen aufdressieren.



Macaron Vert

ZUTATEN:

ca. 22 Stück (7 cm Ø)

Macaronshalen

Wasser, kochend	320 g
Zucker	80 g
68390 Schaumtraum	180 g
30781 Eisan	20 g

Mandelgrieß, sehr fein	260 g
Puderzucker, gesiebt	420 g

91504 Pistaziengrün Plus	4 g
92204 Eigelb Plus	1 g

Macaronfüllung

18966 Cheesecake Basis	290 g
Wasser	290 g
Frischkäse	480 g
22904 Konditoreipaste Creme de Menthe	55 g
20406 Konditoreipaste Creme de Cacao	25 g

Dekor

36818 Schokoladino	10 g
Streudekor nach Wahl	n. B.

ARBEITSWEISE:

🕒 ca. 150 °C ⌚ ca. 24 Min.

Kochendes Wasser zum Zucker geben und verrühren. Schaumtraum hinzufügen, erneut verrühren, dann Eisan hinzugeben und die Masse ca. 3-5 Minuten schnell aufschlagen. Mandelstaub und gesiebten Puderzucker mischen und zusammen mit den Farben kurz unter die Eiweißmasse heben. Die Masse sollte leicht vom Löffel fallen. Mit einer 9er Lochtülle spiralförmig aufdressieren (ca. 7 cm Ø). Mindestens 1 Stunde trocknen lassen und bei geöffnetem Zug mit Unterblech backen.

Cheesecake Basis mit Wasser verrühren, Frischkäse und Konditoreipaste Creme de Menthe hinzufügen und 3 Minuten im schnellen Maschinengang aufschlagen. Die Hälfte der Masse abnehmen und mit Konditoreipaste Creme de Cacao aromatisieren, beide Massen abwechselnd als Tupfen aufdressieren. Die zweite Macaronshale auflegen.

Mit Schokoladino auf einer Seite abspinnen und mit Streudekor ausdekorieren.



Plaisir de meringue

ZUTATEN:

20 Tartelettes, rund ([silikomart](#), 8,3 cm Ø)

MELLA-MÜRB (IREKS)	780 g
72104 Citrone Europa	2 g
Kuvertüre, Zartbitter	20 g

Zitronencreme

33811 Creme Tradition	65 g
Zitronensaft	200 g
Wasser	520 g
Sahne	80 g
27006 Citrone NOBLESSE	24 g
53304 Fruchtsäure	1 g
Zucker	160 g

Dekor

68390 Schaumtraum	280 g
Wasser	140 g
49904 Konditoreipaste	
Granatapfel	10 g
Granatapfelkerne	n. B.

ARBEITSWEISE:

🕒 ca. 190 °C ⌚ ca. 16 Min.

Mürbteig auf 3 mm Dicke ausrollen und stippen.

11 cm Ø Kreise ausstechen, Tarteletteform damit auslegen, abbacken. Nach dem Auskühlen mit Kuvertüre ausstreichen.

Creme Tradition mit einem Teil der Flüssigkeit verrühren.

Restliche Zutaten aufkochen, die angerührte Creme Tradition einrühren und nochmals aufkochen.

Die Tartelettes randvoll füllen (ca. 50 g) und auskühlen lassen.

Schaumtraum mit Wasser aufschlagen, Konditoreipaste Granatapfel einmarmorieren und mit einer feinen 8er-Sterntülle aufdressieren, dann abflämmen.

Mit Granatapfelkernen ausgarnieren.



Délice d'automne

ZUTATEN:

1 Blech 60 x 20 cm, 25 Stück (12 x 3,5 cm)

Rührboden

MELLA-VEGAN-RÜHR (IREKS)	900 g
Speiseöl	315 g
Wasser	405 g

Tränke

Läuterzucker (2:1)	330 g
26704 Konditoreipaste Espresso	22 g

Creme

Birnenstücke, Dosenware	260 g
67980 Vegan Whip	340 g
Wasser oder Abtropfflüssigkeit der Birnen (ca. 5 °C)	510 g
21104 Konditoreipaste Birne (Williams Christ)	50 g

Dekor

31018 Topglanz	200 g
26704 Konditoreipaste Espresso	6 g
26704 Konditoreipaste Espresso	2 g
67980 Vegan Whip	100 g
Wasser (ca. 5 °C)	125 g
Birnenpalten, gezuckert, getrocknet	25 St.
Kaffeebohnen	25 St.

ARBEITSWEISE:

🕒 ca. 190 °C ⌚ ca. 20 Min.

Alle Zutaten der veganen Rührmasse kurz verrühren. Die Hälfte in je ein Blech füllen und abbacken. Nach dem Auskühlen einen Boden tränken.

Birnen aus der Dose abtropfen lassen und klein schneiden, die Abtropfflüssigkeit kalt stellen.

Vegan Whip mit kalter Abtropfflüssigkeit oder Wasser und Konditoreipaste Birne (Williams Christ) aufschlagen.

Birnenstücke unterheben und 500 g auf dem unteren Boden verstreichen. Zweiten Boden auflegen, tränken und mit der restlichen Creme das Blech auffüllen.

Anfrostern und mit marmoriertem Topglanz versiegeln.

Für das Dekor zunächst in die Naht eines Spritzbeutels Konditoreipaste Espresso geben, dann aufgeschlagene Creme hineinfüllen und mit feiner Sterntülle (10 mm Ø) als Tazze aufdressieren.

Pro Stück eine getrocknete Birnenpalte und eine Kaffeebohne auflegen.



Macaron Rose

ZUTATEN:

ca. 22 Stück (7 cm Ø)

Macaronshalen

Wasser, kochend	320 g
Zucker	80 g
68390 Schaumtraum	180 g
30781 Eisan	20 g

Mandelgrieß, sehr fein	260 g
Puderzucker, gesiebt	420 g

92304 Erdbeerrot Plus	3 g
-----------------------	-----

Macaronfüllung

18966 Cheesecake Basis	170 g
Wasser	170 g
Mascarpone	280 g
22004 Konditoreipaste Vanille Morony	3 g
Himbeeren, frisch	110 St.

Dekor

41518 Blancoladino Blüten, getrocknet	10 g n. B.
---------------------------------------	------------

ARBEITSWEISE:

🕒 ca. 150 °C ⌚ ca. 24 Min.

Kochendes Wasser zum Zucker geben und verrühren. Schaumtraum hinzufügen, erneut verrühren, dann Eisan hinzugeben und die Masse ca. 3-5 Minuten schnell aufschlagen.

Mandelstaub und gesiebten Puderzucker mischen und zusammen mit Erdbeerrot Plus kurz unter die Eiweißmasse heben. Die Masse sollte leicht vom Löffel fallen. Mit einer 9er-Lochtülle spiralförmig aufdressieren (ca. 7 cm Ø). Mindestens 1 Stunde trocknen lassen und bei geöffnetem Zug mit Unterblech backen.

Cheesecake Basis mit Wasser verrühren, Mascarpone und Konditoreipaste Vanille Morony hinzufügen und 3 Minuten im schnellen Maschinengang aufschlagen.

Je 5 Tupfen Mascarponecreme am Rand auf eine Macaronshale dressieren, dazwischen Himbeeren legen. Die Mitte mit Creme auffüllen und die zweite Macaronshale auflegen.

Mit Blancoladino auf einer Seite abspinnen und mit getrockneten Blüten ausgarnieren.



Délice d'hiver

ZUTATEN:

1 Blech 60 x 20 cm, 25 Stück (12 x 3,5 cm)

Rührboden

MELLA-VEGAN-RÜHR (IREKS)	900 g
Speiseöl	315 g
Wasser	405 g

20406 Konditoreipaste Creme de Cacao	50 g
--------------------------------------	------

Apfelfüllung

46310 Füll&Glanz	65 g
Wasser	250 g
Zucker	25 g
42704 Konditoreipaste Calvados	10 g
22304 Konditoreipaste Apfel	10 g
53304 Fruchtsäure	2 g

Apfelwürfel, TK	150 g
-----------------	-------

Creme

67980 Vegan Whip	300 g
Wasser (ca. 5 °C)	375 g
24204 Konditoreipaste Gebrannte Mandel	35 g

Dekor

67980 Vegan Whip	100 g
Wasser (ca. 5 °C)	125 g

Mandeln, ganz, geröstet	25 St.
Kuvertüre, Zartbitter	20 g
Bronzepuder	

Mandeln, gehackt, geröstet	25 g
----------------------------	------

ARBEITSWEISE:

🕒 ca. 190 °C ⌚ ca. 20 Min.

Alle Zutaten für die Böden verrühren und jeweils die Hälfte in einem gefetteten 60 x 20 cm Blech glatt streichen und abbacken. Die Zutaten für die Apfelgefüllung miteinander verrühren, quellen lassen und aufschlagen, bis die Masse glatt ist.

TK-Apfelwürfel unterziehen und 10 Stränge der Füllung mit einer 14er-Lochtülle quer auf den unteren Rührboden dressieren.

Vegan Whip mit kaltem Wasser und Konditoreipaste Gebrannte Mandel aufschlagen. 500 g Creme aufstreichen. Den zweiten Boden auflegen und die restliche Creme als Tupfen mit einer feinen 10er- bzw. 12er-Sterntülle aufdressieren.

Die Mandeln in flüssiger Kuvertüre schwenken und mit Bronzepuder abstäuben.

Vegan Whip mit Wasser aufschlagen und mit einer 10er-Lochtülle als Tupfen aufdressieren, mit einer Schoko-Mandel und gehackten Mandeln ausdekorieren.



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