MORE COFFEE – MORE CAKE

Inspirationen für Kaffeeliebhaber

DREIDOPPEL
IDEEN FÜR DEN GUTEN GESCHMACK. SEIT 1899.

ZIMTIGER CAPPUCCINO GENUSS

ZUTATEN:

1 Blech 60 × 20 cm bzw. 1 Torte, 26 cm Ø, 5 cm hoch

		Schnitte	*Torte*
Rührboden			
43113	SandRühr Premium	500 g	300 g
	Weizenmehl	340 g	200 g
	Speiseöl	340 g	200 g
	Wasser	340 g	200 g
78704	Zimt, flüssig	15 g	10 g
	Mürbteigboden (MELLA-MÜRB/IREKS)		150 g
36818	Schokoladino		30 g
35926	Fruchtback Kirsch	450 g	250 g
Cappuccino-Cremefüllung			
33910	Creme Bavarette	300 g	150 g
30027	Creme Variant	430 g	220 g
	Wasser	650 g	330 g
25204	Konditoreipaste Cappuccino	40 g	20 g

		Schnitte	*Torte*
Zimt-Streusel			
	MELLA-MÜRB/IREKS	40 g	50 g
	Butter	15 g	20 g
	Vollei	5 g	6 g
15120	Zimt	2 g	2,5 g
Dekor			
31904	Dekorsahne mit Stabifix F	150 g	100 g
08602	Dekor Wild	22 St.	14 St.

ARBEITSWEISE:

ca. 190 °C ca. 25 Min.

Alle Zutaten für die Rührmasse 4 Minuten im langsamen Maschinengang miteinander verrühren, in den Ring oder ins Blech streichen und abbacken. Nach dem Auskühlen waagerecht durchschneiden.

Für die Torte den Ring mit Folie auslegen, Mürbteigboden mit Schokoladino bestreichen und einen Boden auflegen bzw. ins Blech legen. Fruchtback Kirsch für die Schnitte als 4 Stränge aufdressieren bzw. als zwei Ringe auf den unteren Tortenboden.

Alle Zutaten für die Cappuccino-Creme im schnellen Maschinengang 7 Minuten aufschlagen und bei der Schnitte 500 g bzw. 300 g bei der Torte auf dem unteren Boden verteilen, zweiten Boden auflegen und mit der restlichen Creme die Torte/Schnitte einstreichen bzw. auffüllen und mittels Winkelpalette eine wellige Oberflächenstruktur erzeugen.

Die Torte bzw. Schnitte mit gebackenen Zimt-Streuseln, Sahnerosetten und Dekor Wild ausgarnieren.

KRÄFTIGER MOKKA TRAUM

ZUTATEN:

1 Blech 60 × 20 cm bzw. 1 Torte, 26 cm Ø

		Schnitte	Torte
Spezialboden			
40922	Spezialmassen Mix	500 g	400 g
	Wasser	300 g	250 g
23904	Konditoreipaste Mokka	20 g	12 g
	Mürbteigboden (MELLA-MÜRB/IREKS)		150 g
36818	Schokoladino		30 g
Tränke			
	Läuterzucker 1:1	200 g	100 g
23904	Konditoreipaste Mokka	6 g	3 g
Füllung			
	Butter	320 g	135 g
43422	Schogette	320 g	135 g
21904	Konditoreipaste Rum JAMAIKA	10 g	3 g

		Schnitte	Torte
Mokka-Sahne			
37866	Sanettlösung (Sanett, Zubereitung s. Etikett)	120 g	65 g
	Zucker	50 g	20 g
23904	Konditoreipaste Mokka	15 g	8 g
	Sahne, geschlagen, ungesüßt	1.000 g	500 g
Dekor			
31018	Topglanz	200 g	50 g
26704	Konditoreipaste Espresso	10 g	3 g
31904	Dekorsahne mit Stabifix F	120 g	80 g
97101	Dekor Schoko Mokkabohnen	22 St.	14 St.
97201	Dekor Schokoklein		50 g

ARBEITSWEISE:

ca. 190 °C ca. 30 Min.

Spezialmassen Mix, Wasser und erwärmte Konditoreipaste Mokka 5–7 Minuten im schnellen Maschinengang aufschlagen, in den Ring oder das Blech streichen und abbacken.

Den ausgekühlten Boden für die Torte auf ca. 2/3 der Höhe und für die Schnitte in der Mitte waagerecht durchschneiden.

Mürbteig mit Schokoladino bestreichen und den höheren Boden in den Tortenring bzw. einen Boden in das Blech einlegen und tränken.

Butter, Schogette und Konditoreipaste Rum JAMAIKA cremig aufschlagen, bei der Torte in vier Ringen bzw. 4 Streifen für die Schnitte aufdressieren und die Zwischenräume mit Mokka-Sahne (ca. 700 g für die Schnitte) auffüllen. Zweiten Boden auflegen, tränken und mit der restlichen Mokka-Sahne glatt abstreichen.

Ca. 2 Stunden kühlen, die Oberfläche mit Topglanz marmoriert mit Konditoreipaste Espresso glatt abziehen. Die Torte aus dem Ring lösen, ausgarnieren und den Rand mit Dekor Schokoklein absetzen.

11-2026 Mat.-Nr. 1551 | 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 |

NUSSIGER ESPRESSO MOMENT

ZUTATEN:

1 Blech 60 × 20 cm bzw. 1 Torte, 26 cm Ø

		Schnitte	Torte
	Mürbteigboden (MELLA-MÜRB/IREKS)		150 g
36818	Schokoladino		30 g
Rührboden			
43113	SandRühr Premium	500 g	200 g
	Weizenmehl	320 g	140 g
	Wasser	320 g	140 g
	Speiseöl	320 g	140 g
	Erdnüsse, geröstet, gehackt	220 g	120 g
23508	Gelatop Eispaste Miranda Erdnuss	150 g	70 g
Tränke			
	Läuterzucker 1:1	200 g	100 g
26704	Konditoreipaste Espresso	20 g	10 g

		Schnitte	Torte
Erdnuss-Buttercreme			
34611	Buttercreme Basis	200 g	60 g
	Wasser	500 g	150 g
	Butter	500 g	150 g
23508	Gelatop Eispaste Miranda Erdnuss	70 g	20 g
26704	Konditoreipaste Espresso	45 g	15 g
Schoko-Creme			
43422	Schogette	225 g	200 g
	Butter	225 g	200 g
21904	Konditoreipaste Rum JAMAIKA	5 g	5 g
Glasur			
	Sahne, kochend	130 g	145 g
36818	Schokoladino	260 g	310 g
37866	Sanettlösung (Sanett, Zubereitung s. Etikett)	30 g	35 g
Dekor			
	Erdnüsse	22 St.	14 St.
08602	Dekor Wild	22 St.	14 St.

ARBEITSWEISE:

ca. 180 °C ca. 30 Min.

Für die Torte den Mürbteigboden mit Schokoladino bestreichen. Den gebackenen Rührboden waagerecht durchschneiden. Einen Boden in den Tortenring bzw. in das Blech legen und tränken.

Buttercreme Basis, Wasser, Butter, Gelatop Eispaste Miranda Erdnuss und Konditoreipaste Espresso aufschlagen. Die Hälfte der Creme auf dem Boden verteilen (ca. 700 g für die Schnitte) und gleichmäßig verstreichen. Anschließend kühlen.

Schogette leicht erwärmen, Butter und Konditoreipaste Rum JAMAIKA zugeben und luftig aufschlagen. Auf der Torte ca. 260 g, auf der Schnitte ca. 250 g der Schoko-Creme verstreichen. Den Rest für die Garnitur zurückhalten.

Den zweiten Boden auflegen, tränken und die restliche Buttercreme glatt verstreichen. Anschließend gut durchkühlen.

Für die Glasur heiße Sahne mit Schokoladino und Sanettlösung verrühren und die Torte bzw. Schnitte damit überziehen.

Anschließend die zurückgestellte Creme mit einer 14er-Sterntülle als Tupfen aufdressieren und mit Erdnüssen und Dekor Wild ausgarnieren.

KARAMELL-MACCHIATO DELUXE

ZUTATEN:

1 Blech 60 × 20 cm bzw. 1 Torte, 26 cm Ø, 5 cm hoch

		Schnitte	*Torte*
Schokoboden			
40222	Sacher Mix	600 g	420 g
	Wasser	300 g	210 g
	Speiseöl	180 g	125 g
	Mürbteigboden (MELLA-MÜRB/IREKS)		150 g
36818	Schokoladino		30 g
Tränke			
	Läuterzucker 1:1	200 g	300 g
28104	Konditoreipaste Latte Macchiato	10 g	15 g
Latte-Macchiato-Sahne			
12466	Fond Royal Neutral	225 g	120 g
	Wasser	280 g	150 g
28104	Konditoreipaste Latte Macchiato	80 g	45 g
	Sahne, geschlagen, ungesüßt	1.130 g	600 g

		Schnitte	*Torte*
Dekor			
97201	Dekor Schokoklein		20 g
68390	Schaumtraum	220 g	200 g
	Wasser	110 g	100 g
45117	Butterkaramell	50 g	25 g
37866	Sanettlösung (Sanett, Zubereitung s. Etikett)	10 g	5 g
39931	Dekor Confetto Crisp	10 g	10 g

ARBEITSWEISE:

ca. 190 °C ca. 25 Min.

Alle Zutaten für den Schokoboden für 4 Minuten im langsamen Maschinengang verrühren, in den Ring oder ins Blech streichen und abbacken.

Nach dem Auskühlen den Tortenboden waagerecht durchschneiden.

Für die Torte Mürbteigboden mit Schokoladino bestreichen und einen Schokoboden auflegen bzw. ins Blech legen und tränken.

Latte-Macchiato-Sahne anrühren und ca. 300 g auf dem unteren Boden der Torte glatt streichen, zweiten Boden auflegen, tränken und den Ring bzw. das Blech mit der Sahne auffüllen und kalt stellen.

Die Torte aus dem Ring nehmen, mit Latte-Macchiato-Sahne einstreichen und mit Dekor Schokoklein absetzen.

Für die Baisermasse Schaumtraum mit Wasser aufschlagen und mittels 10 Ø mm Lochtülle auf die Oberfläche dressieren, abflämmen und mit aufgelöstem Butterkaramell überspinnen.

Mit Dekor Confetto Crisp ausgarnieren.

CREMIGE TIRAMISU VERSUCHUNG

ZUTATEN:

1 Blech 60 × 20 cm bzw. 1 Torte, 26 cm Ø, 5 cm hoch

		Schnitte	*Torte*
	Mürbteigboden (MELLA-MÜRB/IREKS)		150 g
36818	Schokoladino		30 g
	Rührboden		
43113	SandRühr Premium	400 g	200 g
	Speiseöl	270 g	135 g
	Wasser	270 g	135 g
	Weizenmehl	270 g	135 g
	Tränke		
	Läuterzucker 1:1	200 g	100 g
24004	Konditoreipaste Tiramisu	20 g	10 g

		Schnitte	*Torte*
	Creme		
18966	Cheesecake Basis	590 g	200 g
	Zucker	60 g	20 g
	Wasser, lauwarm	590 g	200 g
	Mascarpone	1.000 g	340 g
24004	Konditoreipaste Tiramisu	120 g	40 g
	Dekor		
	Kakaopulver	25 g	15 g
31904	Dekorsahne mit Stabifix F	100 g	50 g
	Löffelbiskuit	11 St.	7 St.
36818	Schokoladino	n. B.	n. B.
38602	Dekor Tiramisu	11 St.	7 St.

ARBEITSWEISE:

ca. 180 °C ca. 25 Min.

Für die Torte den Mürbteigboden mit Schokoladino bestreichen. Den gebackenen Rührboden in den Ring bzw. das Blech einlegen und tränken.

Cheesecake Basis, Zucker und Wasser kurz verrühren. Mascarpone und Konditoreipaste Tiramisu hinzufügen und 3 Minuten im schnellen Maschinengang aufschlagen, bis eine homogene Creme entsteht.

Die Creme in den Ring bzw. das Blech einfüllen und glatt streichen, anschließend vollständig durchkühlen.

Backpapierstreifen von ca. 2 cm Breite zuschneiden und auf die Oberfläche legen. Mit Kakaopulver absieben. Die Backpapierstreifen vorsichtig entfernen, sodass ein dekoratives Muster entsteht.

Torte bzw. Schnitte einteilen. Mit Dekorsahne und einem Stückchen Löffelbiskuit abgesetzt mit Schokoladino und Dekor Tiramisu garnieren.