

HEFETEIG

à la Dreidoppel





ROSINENBRÖTCHEN

ZUTATEN:

30 Stück	
Weizenmehl Type 550	1.000 g
LIEVITO MADRE DOLCE /IREKS	200 g
Butter, weich	120 g
Vollei	50 g
Salz	18 g
Hefe	60 g
Wasser, ca.	460 ml
18804 Quarkaroma 5 Plus	12-24 g
Rosinen, gewaschen	500 g
Vollei	50 g

ARBEITSWEISE:

ca. 200 °C ca. 12 Min.

Die Rohstoffe bis auf die Rosinen im Spiral-kneiter 3 Minuten langsam und 8 Minuten schnell verkneten. Kurz vor Schluss die Rosinen unterlaufen lassen. Den Teig ca. 60 Minuten ruhen lassen. In einer Teigteil- und Schleifmaschine den Teig portionieren und die Teiglinge auf ein Backblech setzen, zur Gare stellen. Bei voller Gare mit Ei abstreichen und backen.

QUARKAROMA 5 PLUS

Art.-Nr. 18804 | 1 kg

Die Rezeptur des Rosinenbrötchens wurde mit zwei unterschiedlichen Dosierungen des **Quarkaromas 5 Plus** getestet, um den optimalen Geschmack und die beste sensorische Wirkung zu ermitteln. Dabei lag der Fokus auf der geschmacklichen Intensität sowie der harmonischen Balance des Aromas, das das Endprodukt verfeinert und aufwertet.

Bei einer Dosierung von **5 g auf 1.000 g** entfaltet sich ein köstlicher, leicht süßlicher und sahniger Geschmack.

Bei einer erhöhten Dosierung von **10 g auf 1.000 g** entstehen intensive Noten von Säure, Süße, Zitrone und Vanille, die zu einem optimalen Geschmackserlebnis beitragen.

Produkt-Tipp



HEFEZÖPFE

ZUTATEN:

4 Stück (bestehend aus 3 Strängen à 150 g)	
Weizenmehl Type 550	1.000 g
LIEVITO MADRE DOLCE /IREKS	200 g
Butter	120 g
Salz	18 g
Hefe	55 g
Wasser, ca.	490 ml
18608 Hefeteigaroma 5 Plus	9-18 g
Vollei	50 g
Mandeln, gehobelt	50 g

ARBEITSWEISE:

ca. 180-190 °C ca. 25-30 Min.

Alle Zutaten im All-in-Verfahren im Spiral-kneiter 3 Minuten langsam und 8 Minuten schnell kneten. Den Teig nach 45 Minuten Teigruhe in 4 gleich große Teile (à 450 g) teilen und rund wirken. Nach einer kurzen Entspannungszeit die Ballen in je 3 Stränge à 150 g auslängen und zu Zöpfen flechten. Die Zöpfe auf mit Backpapier belegte Bleche setzen und zur Gare stellen. Bei $\frac{3}{4}$ Gare mit Ei abstreichen, mit gehobelten Mandeln bestreuen und mit offenem Zug backen.

HEFETEIGAROMA 5 PLUS

Art.-Nr. 18608 | 5 kg

Die Rezeptur des Hefezopfs wurde mit zwei verschiedenen Dosierungen des **Hefeteigaromas 5 Plus** geprüft, um den idealen Geschmack und die bestmögliche sensorische Wirkung zu bestimmen. Das Augenmerk lag dabei auf der Intensität des Aromas sowie auf der harmonischen Abstimmung, um das Gebäck geschmacklich abzurunden und zu verfeinern.

Bei einer Dosierung von **5 g auf 1.000 g** kommen feine Noten von Vanille, Orange und Zitrone zur Geltung.

Eine Erhöhung von **10 g auf 1.000 g** verstärkt die aromatische Tiefe, wobei deutlich ausgeprägte Nuancen von Zitrone, Orange, Sultaninen und Vanille wahrnehmbar sind.

Produkt-Tipp



Unsere Aroma Empfehlungen FÜR KÖSTLICHE HEFETEIGE

Unsere speziell ausgewählten Aromen für Hefeteige bieten ein intensives Geschmackserlebnis. Pulverisierte Aromen sind leicht dosierbar, lassen sich gut vorverwiegen und entfalten sich erst während der Teigbereitung, sodass Frische und Intensität perfekt zur Geltung kommen.

Produktbezeichnung	Produktbeschreibung	vegan	Dosierung per 1.000 g	Gebindegröße	Artikelnummer
Supranil	<ul style="list-style-type: none"> • Konzentriertes, pulverisiertes Vanillearoma mit sichtbarem Vanilleschotenanteil • Zur Herstellung von Gebäcken mit Vanillegeschmack ☆ Der Allrounder für Brioches, Stuten und Zöpfe 	✓	3-10 g	0,5 kg	16403
Quarkaroma 5 Plus	<ul style="list-style-type: none"> • Backaroma mit frischer Quark- und Zitronennote, abgerundet mit Vanillenote • Verstärkt angenehm den Quarkgeschmack in Gebäcken ☆ Sorgt für besondere Frische in süßen Brötchen 		5-10 g	1,0 kg	18804
Trisan	<ul style="list-style-type: none"> • Buttriges, sahniges Backaroma mit feiner Vanillenote ☆ Kommt in schweren Hefegebäcken, wie z. B. Napfkuchen, besonders gut zur Geltung 	✓	5-10 g	1,0 kg 5,0 kg	16604 16608
Hefeteigaroma 5 Plus	<ul style="list-style-type: none"> • Aromenkomposition mit frischem Sahneprofil und intensiver Butternote ☆ Rundet Hefezöpfe und Plundergebäcke optimal ab 	✓	5-10 g	5,0 kg	18608
Christstollen-Gewürzaroma	<ul style="list-style-type: none"> • Typisch weihnachtliches Gewürzaroma mit Noten von Vanille, Zimt, Kardamom und Zitrusfrüchten, speziell abgestimmt für schwere Hefeteige ☆ Gibt Christstollen die perfekte Würze 	✓	4-10 g	1,5 kg	17925
Zimtino	<ul style="list-style-type: none"> • Natürliches, pulverisiertes Zimtaroma mit dezenter Zimtrindkomponente • Erfüllt die gesetzlich vorgeschriebenen Cumarinwerte ☆ Perfekt geeignet für köstliche Zimtschnecken 	✓	20 g	1,0 kg	15104

