



FEINE KREATIONEN

MIT CHARAKTER!

Konditoreipaste Cassis



3 DREIDOPPEL
IDEEEN FÜR DEN GUTEN GESCHMACK. SEIT 1899.



CASSIS-PROSECCO-TORTE

ZUTATEN:

1 Torte 26 cm Ø, 5 cm Höhe

Schokoboden

40222 Sacher Mix	420 g
Wasser	210 g
Speiseöl	180 g

Mürbteigboden (MELLA-MÜRBI/IREKS)	150 g
36818 Schokoladino	30 g

Tränke

Läuterzucker 1:1	50 g
23004 Konditoreipaste Prosecco	3 g

Cassis-Sahne

12466 Fond Royal CL Neutral	50 g
Wasser	65 g
28480 Konditoreipaste Cassis	20 g
Sahne, geschlagen, ungesüßt	250 g

Prosecco-Sahne

12466 Fond Royal CL Neutral	40 g
Wasser	50 g
23004 Konditoreipaste Prosecco	15 g
Sahne, geschlagen, ungesüßt	200 g

Fruchtspiegel

46310 Füll&Glanz	50 g
Zucker	15 g
28480 Konditoreipaste Cassis	20 g
Johannisbeeren, schwarz, TK-Ware	150 g
Wasser	100 g

Dekor

31904 Dekorsahne mit Stabifix F	50 g
97301 Dekor Dunkle Späne	15 g
96901 Dekor Weiße Späne	15 g

ARBEITSWEISE:

ca. 190 °C ca. 20-22 Min.

Alle Zutaten für den Schokoboden im langsamen Maschinengang ca. 4 Minuten verrühren, im Ring abbacken.

Nach dem Auskühlen waagrecht durchschneiden.

Mürbteigboden mit Schokoladino bestreichen, einen Schokoboden auflegen und tränken.

Cassis-Sahnefüllung anrühren und aufstreichen, zweiten Boden auflegen und tränken.

Prosecco-Sahne anrühren und darauf verteilen, glatt abstreichen und kalt stellen.

Für den Fruchtspiegel alle Zutaten im schnellen Maschinengang miteinander verrühren, 10 Minuten quellen lassen, erneut aufschlagen und die Torte damit versiegeln.

Die Torte aus dem Ring nehmen, mit Dekorsahne einstreichen und mit dunklen und weißen Dekor Spänen ausgarnieren.



CASSIS-KÄSEKUCHEN

ZUTATEN:

1 Ring 26 cm Ø

Boden

Mürbteigboden
(MELLA-MÜRBI/IREKS) 250 g

Käsemasse

34490 Creme Tradition TK 75 g
 Zucker 190 g
 Vollei 225 g
 18804 Quarkaroma 5-Plus 10 g
 Speisequark, Magerstufe 750 g

 Sahne, geschlagen,
 ungesüßt 300 g

Cassis-Fruchtfüllung

46310 Füll&Glanz 60 g
 Johannisbeeren,
 schwarz, TK-Ware 300 g
 Wasser 100 g
 Zucker 20 g
 28480 Konditoreipaste Cassis 20 g

Dekor

34012 Nappage Neutral n. B.

ARBEITSWEISE:

🕒 ca. 160 °C ⌚ ca. 60 Min.

Mürbteig auf Stufe 5 ausrollen, den Ring damit auslegen und den Rand mit Mürbteig abdichten.

Für die Käsemasse Creme Tradition TK mit Zucker, Vollei und Quarkaroma 5-Plus verrühren, anschließend mit dem Quark glatt rühren. Zum Schluss die geschlagene Sahne unterheben und die Käsemasse in den Ring abfüllen.

Alle Zutaten für die Cassis-Füllung im schnellen Maschinengang miteinander verrühren, in die Käsemasse einmarmorieren und abbacken.

Nach dem Auskühlen mit Nappage Neutral abglänzen.



WEISSE-SCHOKOLADE-CASSIS-SCHNITTE

ZUTATEN:

1 Blech 60 x 20 cm

Boden

43113 SandRühr Premium	500 g
Weizenmehl	330 g
Wasser	330 g
Speiseöl	330 g
28480 Konditoreipaste Cassis	75 g
Johannisbeeren, schwarz, TK-Ware	150 g

Weiß-Schokoladen-Sahne

46720 Fond Royal CL	
Weiß-Schokolade	155 g
Wasser, erwärmt	195 g
Sahne, geschlagen, ungesüßt	780 g

Dekor

31018 Topglanz	200 g
28480 Konditoreipaste Cassis	10 g
09601 Dekor Schoko Trio	22 St.

ARBEITSWEISE:

ca. 190 °C ca. 20 Min.

Für den Boden alle Zutaten miteinander verrühren, auf zwei 60 x 20er Bleche aufteilen, die TK-Johannisbeeren darauf verteilen und abbacken.

Fond Royal CL Weiß-Schokolade mit warmem Wasser verrühren, mit einem Teil der Sahne angleichen, die restliche Sahne unterheben und 600 g auf einen Boden streichen.

Den zweiten Boden auflegen und mit der restlichen Sahne das Blech auffüllen, kalt stellen.

Topglanz mit Konditoreipaste Cassis marmorieren und die Schnitte damit abglänzen.

Mit Dekor Schoko Trio ausdekorieren.



NEU

KONDITIONEIPASTE CASSIS

Für den fruchtig-frischen Akzent, der begeistert!

Die neue Konditoreipaste Cassis verleiht Gebäcken, Cremes, Desserts und Eis eine intensive, natürliche Note von schwarzen Johannisbeeren. Ihr fruchtig-frischer, leicht säuerlicher Geschmack und die dunkelrote Farbe sorgen für ein harmonisches Zusammenspiel von Optik und Aroma. Dank ihrer viskosen Konsistenz lässt sich die Paste besonders leicht und gleichmäßig einarbeiten.

Ihre Vorteile:

- Intensiver, authentischer Cassis-Geschmack
- Fruchtig, frisch und leicht säuerlich
- Dunkelrote, stabile Farbgebung
- Viskose, leicht zu verarbeitende Konsistenz
- Backfest und vegan

Mit der Konditoreipaste Cassis gelingen fruchtige Kreationen – intensiv im Geschmack, edel in der Farbe und verführerisch im Genuss. Fragen Sie Ihren Fachberater.



Wie wäre es mit einem Aperitif?

Konditoreipaste Cassis + Prosecco



Cassis – die elegante Basis für kreative Geschmacksideen

Cassis harmoniert hervorragend mit Vanille, weißer Schokolade, Zitrone, Marzipan oder Prosecco und vielem mehr. Ideal für raffinierte Geschmackskompositionen mit Charakter und Tiefe.

Tipp

Artikel-Nr.	28480
Produktbeschreibung	Cassiszubereitung zur Aromatisierung von feinen Backwaren, Desserts und Speiseeis
Dosierung	50–80 g : 1.000 g
Gebinde	1,0-kg-Dose

Aus Tradition modern

Seit 1899 sind wir der Spezialist für die Entwicklung und Herstellung von fruchtigen und süßen Aromen. Als Traditionsunternehmen mit über 125 Jahren 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