ÜBERZIEHEN UND FÜLLEN

Mit Alpenmilch Schokoladino, Schokoladino & Blancoladino

DREIDOPPEL

IDEEN FÜR DEN GUTEN GESCHMACK. SEIT 1899.

ECHT FLEXIBEL!

Unsere Überzüge in der Hauptrolle!
Vielseitig, leicht zu verarbeiten und in drei beliebten Sorten – ideal für glänzende Überzüge und cremige Füllungen.

Überziehen

- Zum Überziehen einfach erwärmen, kein Temperieren notwendig
- Drei klassische Geschmacksrichtungen

Überziehen deluxe

Für einen edlen Glanz

Grundrezept Glanzüberzug

36818	Schokoladino oder	
43208	Alpenmilch Schokoladino oder	
41517	Blancoladino	1.000 g
	Sahne, kochend	500 g
33066	Sanettlösung (Sanett, Zubereitung siehe Etikett)	125 g

ARBEITSWEISE:
Jeweiligen Überzug mit kochender Sahne mischen und Sanettlösung unterrühren.

Füllen

Grundrezept

36818	Schokoladino oder	
43208	Alpenmilch Schokoladino oder	
41517	Blancoladino	1.000 g
	Butter oder Crememargarine	500 g

ARBEITSWEISE:
Jeweiligen Überzug mit weicher Butter oder Crememargarine aufschlagen.

Für Farbe und Geschmack!
Gewünschte Konditoreipaste in Blancoladino einarbeiten.

Für den extra Crunch!
Zum Beispiel unsere Dekore Haselnuss Krokant oder Mandel Crunch unterheben.

Kreative Vielfalt: bunt, lecker und knusprig

TRIOLADINO SCHNITTE

ZUTATEN:
1 Blech 60 x 20 cm

Spezialroulade

	Spezialroulade, hell und dunkel (s. Rezept Spezialmassen Mix) 20 x 60 cm	3 St.

helle Creme

41517	Blancoladino	300 g
	Butter oder Crememargarine	150 g

Alpenmilch-Creme

43208	Alpenmilch Schokoladino	300 g
	Butter oder Crememargarine	150 g

dunkle Creme

36818	Schokoladino	300 g
	Butter oder Crememargarine	150 g

Dekor-Streusel

	Zucker	70 g
41517	Blancoladino	140 g
	Kuvertüre, weiß, flüssig	35 g
	Zucker	70 g
43208	Alpenmilch Schokoladino	140 g
	Kuvertüre, Vollmilch, flüssig	35 g
	Zucker	70 g
36818	Schokoladino	140 g
	Kuvertüre, dunkel, flüssig	35 g

ARBEITSWEISE:

Alle drei Cremes mit Fett aufschlagen und mit der Spezialroulade einsetzen.
Die Zutaten der jeweiligen Streusel im Kneter mischen. Die Massen durch ein grobes Sieb drücken und frosten. Nach dem Durchkühlen mischen und auf der Oberfläche der Schnitte verteilen.

Bunte Streusel, noch mehr Geschmack
Mit unseren Konditoreipasten lassen sich die Dekor-Streusel ganz einfach färben und aromatisieren. Für extra Vielfalt und besondere Geschmackserlebnisse.

Tipp

UNSERE ÜBERZÜGE

Unsere gebrauchsfertigen Überzüge überzeugen durch einfaches Handling, exzellenten Geschmack und perfekte Verarbeitungseigenschaften. Sie eignen sich ideal zum **Überziehen, Füllen und Dekorieren** von Torten und Feingebäck. Alle Varianten **trocknen schnell ab, brechen nicht beim Schneiden** und sorgen so für ein sauberes, ansprechendes Schnittbild. Ob milchig-schokoladig, strahlend weiß oder intensiv-schokoladig – für jede Kreation gibt es den passenden Überzug.

Feinster Alpenmilchgenuss für klassische Gebäcke

- Enthält 15 % Alpenvollmilchpulver
- Cremiger, ausgewogen milchig-schokoladiger Geschmack
- Besonders geeignet für Torten, Feingebäck und Füllungen
- Nach dem Erwärmen: ideale Konsistenz für gleichmäßige Überzüge
- Gebinde: 5,0 kg | Art.-Nr.: 43208

Alpenmilch Schokoladino

NOCH BESSERE REZEPTUR – NOCH BESSERER GESCHMACK!

Weiße Fettcreme mit fein milchigem Geschmack

- Ideal für helle Torten, Gebäckfüllungen und farbige Überzüge
- Lässt sich leicht verarbeiten und sorgt für glatte Oberflächen
- Dezente Süße und angenehm cremige Konsistenz
- Ideal zu Aromatisieren und Färben mit unseren Konditoreipasten
- Gebinde: 6,0 kg | Art.-Nr.: 41517

Blancoladino

Vegane Schokoladencreme mit edlem Geschmack

- Vegan – und somit für alle ein Genuss
- Intensives Schokoladenaroma
- Ideal zum Überziehen, Füllen und Garnieren
- Sorgt für gleichmäßigen Glanz und ansprechende Optik
- Gebinde: 6,0 kg | Art.-Nr.: 36818

Schokoladino

12/2025 Mat.-Nr. 1544 | 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 |