

IDEEN FÜR DEN GUTEN GESCHMACK

33 à la Dreidoppel



NEU!

KONDITOREIPASTE ROSE

KONDITOREIPASTE ROSE (25320)

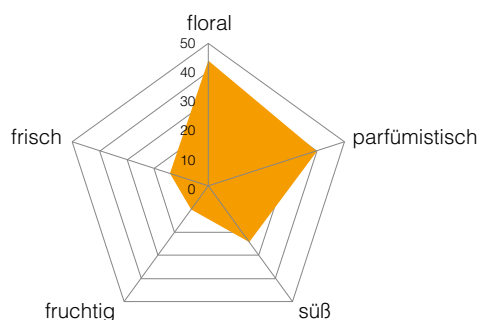
- Typisch-feiner Rosengeschmack
- mit blumigen, fruchtigen und parfümistischen Noten
- mit natürlichem Rosenaroma und anderen natürlichen Aromen
- zart-rosa bei Anwendung in Sahne

Produktbeschreibung: Aromazubereitung zur Aromatisierung von feinen Backwaren, Desserts und Speiseeis mit Rosengeschmack

Dosierung: 50 g : 1.000 g

Verpackung: 1-kg-Dose

Geschmacksprofil:



DAS DREIDOPPEL PRODUKTVERSprechen:

- ✓ ohne Farbstoffe
- ✓ ohne Konservierungsstoffe
- ✓ ohne modifizierte Stärke
- ✓ ohne weitere Zusatzstoffe (ausgenommen Citronensäure)

CLEAN LABEL



Rosige Aussichten:
Verleihen Sie Ihren Gebäcken das besondere Etwas: Mit der trendigen Konditoreipaste Rose



TÖRTCHEN TYP ROSE

ZUTATEN:

10 Törtchen (6 cm Ø)

BODEN

- 350 g Sacher Mix (40222)
- 170 g Wasser
- 100 g Butter

SAHNE MIT ROSEN-GESCHMACK

- 55 g Fond Royal CL Neutral (12466)
- 70 g Wasser
- 20 g Konditoreipaste Rose (25320)
- 280 g Sahne, geschlagen, ungesüßt

ARBEITSWEISE:

Backtemperatur: ca. 190° C · Backzeit: ca. 10 Min.

Alle Zutaten für den Schokoladenboden im langsamen Maschinengang für 4 Minuten verrühren und in gefettete Ringe (30 St. à 6 cm Ø jeweils 20 g) einfüllen und abbacken.

Fond Royal CL Neutral mit Wasser und Konditoreipaste Rose verrühren, geschlagene Sahne unterheben.

Je 15 g Rosen-Sahne auf 10 Böden dressieren. Einen weiteren Boden auflegen, wieder 15 g Sahne aufdressieren und den letzten Boden auflegen. Oben als Dekoration mit einer Sterntülle eine Rose aufdressieren.



ROSEN BAISER LOLLY

ZUTATEN:

10 Lollies (8 cm Ø)

BAISER

- 5 g Eisan (30781)
- 30 g Wasser
- 65 g Zucker
- 5 g Konditoreipaste Rose (25320)

ARBEITSWEISE:

Eisan mit Wasser aufschlagen. Den Zucker nach und nach hinzugeben, so lange weiter schlagen bis die Kristalle sich aufgelöst haben. Zum Schluss Konditoreipaste Rose unterrühren.

Rosen (8 cm Ø) mit einer Sterntülle auf Backpapier dressieren. Falls gewünscht einen Stiel unterlegen.

Über Nacht bei 50° C und offenem Zug im Ofen trocknen lassen.