

# IDEEN FÜR DEN GUTEN GESCHMACK

33 à la Dreidoppel



NEU!

## KONDITIONEIPASTE LAVENDEL

### KONDITIONEIPASTE LAVENDEL (23820)

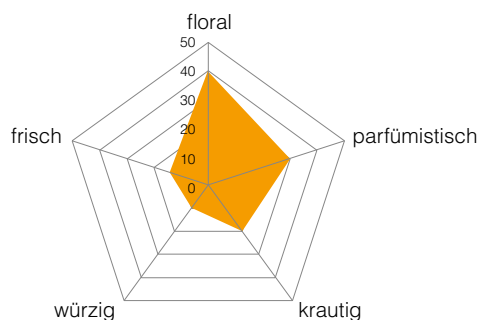
- Typisch-aromatischer Lavendelgeschmack
- mit würzigen, blumigen und parfümistischen Noten
- mit Lavendelextrakt
- fliederfarben bei Anwendung in Sahne

**Produktbeschreibung:** Lavendelzubereitung zur Aromatisierung von feinen Backwaren, Desserts und Speiseeis

**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



**Flower Power:**  
Verleihen Sie Ihren Gebäcken das besondere Etwas: Mit der trendigen Konditioneipaste Lavendel



## LAVENDEL TARTELETTS

### ZUTATEN:

#### 10 Törtchen

10 St. **Butter Mürbeteig Torteletts** (36201)

300 g **Paradiso Fruchtgenuss Heidelbeere** (32218)

#### LAVENDEL-SAHNE

50 g Sanettlösung, **Sanett** (33066)  
Zubereitung siehe Etikett

30 g **Konditoreipaste Lavendel** (23820)

420 g Sahne, geschlagen, gesüßt

#### DEKORATION

Lavendelblüten, getrocknet

### ARBEITSWEISE:

In die Mürbeteigtorteletts die **Paradiso Fruchtgenuss Heidelbeere** eindressieren.

Sanettlösung mit der **Konditoreipaste Lavendel** verrühren, geschlagene Sahne unterheben. Mit einer Lochtülle auf die Fruchtfüllung dressieren. Kühl stellen. Mit getrockneten Lavendelblüten dekorieren.



## LAVENDEL MACARONS

### ZUTATEN:

#### 10 Stück

20 St. Macarons

#### LAVENDEL-BUTTERCREME

25 g Wasser

10 g **Buttercreme Basis** (34611)

5 g **Konditoreipaste Lavendel** (23820)

25 g Butter, weich

### ARBEITSWEISE:

Weiche Butter schaumig schlagen. Wasser mit **Buttercreme Basis** und **Konditoreipaste Lavendel** verrühren. Kurz quellen lassen. Die Kaltcreme unter die Butter geben und aufschlagen. Mit einer Lochtülle die Buttercreme (ca. 6 g) auf 10 Macarons dressieren und mit den restlichen Macarons abdecken.