

SO GEHT HAFER!



3 DREIDOPPEL
IDEEEN FÜR DEN GUTEN GESCHMACK. SEIT 1899.



FRUCHTIGER HAFER-CHEESECAKE

ZUTATEN:

1 Blech 60 x 20 cm

Hafer-Rührmasse

| | |
|------------------|---------|
| 47880 Haferglück | 1.110 g |
| Speiseöl | 445 g |
| Wasser | 445 g |

Cheesecake

| | |
|------------------------|-------|
| 18966 Cheesecake Basis | 325 g |
| Wasser (45 °C) | 325 g |
| Frischkäse | 550 g |

51006 Sahnemarmoraria Erdbeere 100 g

33066 Sanettlösung
(siehe Grundrezeptur
Sanett) 12 g

31018 Topglanz 80 g

ARBEITSWEISE:

🕒 ca. 190 °C ⌚ ca. 20 Min.

Alle Zutaten der Rührmasse für 2 Minuten im langsamen Maschinengang miteinander verrühren, in einem gefetteten Backblech verstreichen und abbacken.

Cheesecake Basis und warmes Wasser verrühren, Frischkäse hinzugeben und 4 Minuten im schnellen Maschinengang aufschlagen. Auf den ausgekühlten Kuchen streichen.

Sahnemarmoraria Erdbeere mit der Sanettlösung stabilisieren und in Streifen auf den Cheesecake dressieren, etwas marmorieren. Kurz anfrosten und mit Topglanz abglänzen.



HAFER-BANANENBROT

ZUTATEN:

1 Kastenform, 30 x 12 cm

Haferflocken 25 g

Hafer-Rührmasse

| | |
|------------------------------|-------|
| 47880 Haferglück | 500 g |
| Speiseöl | 200 g |
| Wasser | 200 g |
| 20204 Konditoreipaste Banane | 35 g |
| 78704 Zimt | 1 g |

Banane 1 St.

53308 Fruchtsäure 1 g

45118 Butterkaramell 25 g

ARBEITSWEISE:

🕒 ca. 190 °C ⌚ ca. 40 Min.

Die Kastenform fetten und mit Haferflocken ausstreuen.

Alle Zutaten der Hafer-Rührmasse für 2 Minuten im langsamen Maschinengang miteinander verrühren. In die Kastenform geben und glatt streichen. Die Banane längs durchschneiden und mit Fruchtsäure bepinseln, mit der Schnittfläche nach oben auf die Masse legen.

Butterkaramell auf die Masse dressieren und abbacken.



HAFER-COOKIES

ZUTATEN:

1 Grundrezeptur ca. 110 Stück

| | | | |
|------------------|---------|-------------------------|-------|
| 47880 Haferglück | 1.000 g | 97201 Dekor Schokoklein | 265 g |
| Weizenmehl | 350 g | | |
| Zucker | 240 g | | |
| Speiseöl/Butter | 700 g | | |
| Vollei | 200 g | | |
| Haferflocken | 350 g | | |
| 16503 Tri-Vanil | 5 g | | |

ARBEITSWEISE:

 ca. 190 °C  ca. 12 Min.

Alle Zutaten des Teiges zu einem glatten Teig verarbeiten, Dekor Schokoklein kurz unterkneten.

Mit einem Eisportionierer ca. 25 g auf ein Backblech mit Backpapier portionieren und backen.

HAFERGLÜCK

Hafer erlebt als regionales Superfood in Form von Porridge und Co eine wahre Renaissance in Sachen Beliebtheit beim Verbraucher! Dreidoppel ist es mit dem Backmix Haferglück gelungen, Hafer den Weg in die süße Auslage der Kuchentheke in Bäckerei und Konditorei zu ebnen!

- über 50 % Vollkorn-Hafer im Getreideanteil
- verfeinert mit Roggenmalz
- optimaler Trieb (trotz fehlender Kleberbildung des Hafers) und gute Tragfähigkeit z. B. für Obstkuchen
- warmer Karamellton im gebackenen Teig

Ihr Dreidoppel Fachberater unterstützt Sie mit weiteren Rezeptideen und zahlreichen Materialien für die Filial-Kommunikation.


| | |
|---------------------|--|
| Artikel-Nr. | 47880 |
| Produktbeschreibung | Basismischung zur Herstellung von Hafergebäcken und Haferdauergebäcken |
| Gebinde | 12,5-kg-Sack |



ZUTATEN:

| | |
|------------------|---------|
| 47880 Haferglück | 1.000 g |
| Speiseöl | 400 g |
| Wasser | 400 g |

ARBEITSWEISE:

 ca. 190 °C

Alle Zutaten der Hafer-Rührmasse für 2 Minuten im langsamen Maschinengang miteinander verrühren. In eine Form geben, glatt streichen und abbacken.

GRUNDREZEPT