



SANETT VEGGIE

Ohne Sahnestand keine Tortenkreationen! Doch immer mehr Verbraucher verzichten bewusst auf Gelatine. Mit dem algenbasierten Sanett Veggie kann die Gelatine in vorhandenen Rezepturen einfach und gelingsicher ersetzt werden.

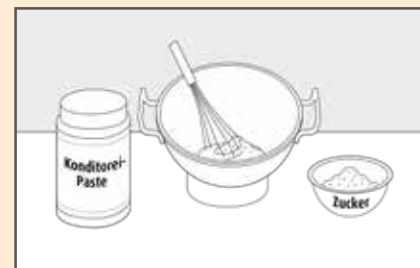
- pulverisierter, heiß löslicher, rein pflanzlicher Sahnestabilisator zum Binden von Sahne und Cremes etc.
- Die hergestellte Sanettlösung wird ähnlich wie herkömmliche Blattgelatine verarbeitet.
- 120 g Sanettlösung entsprechen dabei 8 Gelatineblättern.
- ideal in Kombination mit unseren Konditoreipasten für absolute Geschmacksvielfalt
- kurze Zutatenliste und Clean Label à la Dreidoppel

Sanett Veggie



Artikel-Nr.	47990
Produktbeschreibung	Sahnestabilisator, neutral, vegan
Grundrezeptur	Zucker und Konditoreipaste nach Wahl + 40 g Sanett Veggie + 80 g kochendes Wasser auf 1.000 g geschlagene Sahne
Gebinde	2 x 2,5 kg

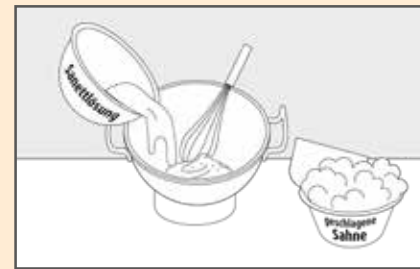
In 4 einfachen Schritten zur stabilen Sahnevielfalt!



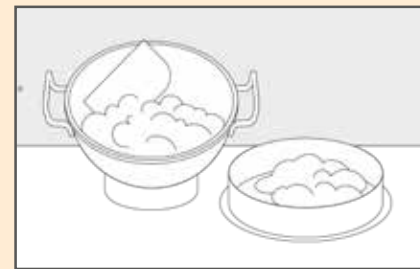
1. Zucker mit Konditoreipaste (und ggf. Frucht-püree) nach Wahl verrühren.



2. Benötigte Menge Sanett Veggie im Verhältnis 1:2 mit kochendem Wasser glatt rühren.



3. Sanettlösung in das Zucker-Konditoreipastengemisch geben und verrühren. Zügig mit Sahne angleichen.



4. Restliche Sahne unterheben, in gewünschte Form füllen. Mindestens 3 Stunden kalt stellen.

12/2021 Mat.-Nr. 1471 | Lebensmittelrechtliche Angaben für verpackte/lose Ware liegen in der Verantwortung des Weiterverarbeiters.



OHNE GELATINE

SANETT VEGGIE



DREIDOPPEL GmbH | Ernst-Abbe-Straße 4-6 | 40764 Langenfeld
Telefon +49 2173 7909-0 | info@dreidoppel.de | www.dreidoppel.de | f





HAFER-KÄSE-SAHNE

ZUTATEN:

5 Torten, 18 cm Ø, 7 cm hoch

Hafer-Rührmasse

47880 Haferglück	1.000 g
Speiseöl	400 g
Wasser	400 g
Haferflocken, kernig	125 g
33518 Bienetta	125 g

Erdbeeren, halbiert	80 St.
34318 Paradiso Fruchtgenuss Erdbeere	1.000 g

Käse-Sahne

27006 Citrone NOBLESSE	20 g
Zucker	80 g
47990 Sanett Veggie	80 g
Wasser (100 °C)	160 g
Magerquark	1.000 g
Sahne, geschlagen, ungesüßt	1.000 g

Dekor

Dekorschnee	50 g
31904 Dekorsahne mit Stabifix F Erdbeeren, halbiert	500 g
15 St.	15 St.
06701 Dekor Käse-Sahne	15 St.

ARBEITSWEISE:

🕒 ca. 190 °C ⌚ ca. 25 Min.

Alle Zutaten der Hafer-Rührmasse im langsamen Maschinengang kurz verrühren und je 360 g in die Ringe streichen. Haferflocken mit Bienetta mischen, auf den Teig streuen und abbacken.

Nach dem Auskühlen die Deckel abschneiden und in jeweils 6 Stücke teilen. Die Ringe fetten, mit Puderzucker bestäuben und um die Haferböden stellen, die halbierten Erdbeeren an den Rand legen. Paradiso Fruchtgenuss Erdbeere mittig aufstreichen.

Citrone NOBLESSE und Zucker in eine Schüssel geben. Sanett Veggie mit kochendem Wasser verrühren und die Lösung unter das Zuckergemisch rühren. Den Magerquark unterziehen, mit einem Teil der Sahne angleichen und die restliche Sahne unterheben. Käse-Sahne einfüllen und die Böden fächerförmig auflegen.

Nach dem Kühlen mit Dekorschnee, Dekorsahne, Erdbeeren und Dekor Käse-Sahne ausgarnieren.

BIRNE-HOLUNDERBEERE

ZUTATEN:

5 Torten, 18 cm Ø, 7 cm hoch

Mürbteigboden, gebacken (MELLA-MÜRBE/IREKS) 18 cm Ø	5 St.
36818 Schokoladino	100 g

Spezialboden 1 cm Höhe, 18 cm Ø (siehe Rezept Spezialmassen Mix)	15 St.
--	--------

Birnenfüllung

Birnen, Konserve	500 g
Birnenensaft von den Konserven	100 g
21104 Konditoreipaste Birne (Williams Christ)	40 g
Williams Birnenbrand Zucker	40 g
32810 Triquell Neutral	150 g
	50 g

Holunderbeer-Sahne

Zucker	100 g
28204 Konditoreipaste Holunderbeere	120 g

47990 Sanett Veggie	80 g
Wasser (100 °C)	160 g
Sahne, geschlagen, ungesüßt	1.950 g

Gelee

46310 Füll&Glanz Zucker	75 g
	30 g
	305 g
28204 Konditoreipaste Holunderbeere	20 g
47990 Sanettlösung, Sanett Veggie (Zubereitung siehe Etikett)	70 g

Dekor-Holunderbeer-Sahne

31904 Dekorsahne mit Stabifix F	750 g
28204 Konditoreipaste Holunderbeere	50 g

Dekor

31904 Dekorsahne mit Stabifix F	750 g
19280 Dekor Siegel-Herz	15 St.

ARBEITSWEISE:

Mürbteigböden mit Schokoladino bestreichen und je einen Spezialboden auflegen. Die Dosenbirnen abtropfen, klein hacken und mit den Zutaten der Fruchtfüllung verrühren. Je 175 g Fruchtfüllung mittig aufstreichen.

Zucker und Konditoreipaste Holunderbeere verrühren. Sanett Veggie mit kochendem Wasser verrühren und die Lösung unter das Zuckergemisch rühren. Mit einem Teil der Sahne angleichen, die restliche Sahne unterheben. Je 160 g Holunderbeer-Sahne um die Birnenfüllung dressieren und einen Spezialboden auflegen. 320 g Holunderbeer-Sahne einfüllen und den dritten Spezialboden auflegen.

Füll&Glanz mit Zucker mischen, mit Wasser und Konditoreipaste Holunderbeere verrühren. Ca. 2 Minuten schnell schlagen, danach 10 Minuten quellen lassen. Erneut schlagen, bis eine homogene, glatte und glänzende Masse entsteht. Die Sanettlösung mit kochendem Wasser anrühren und unterrühren. Den Gelee auf den Spezialboden streichen und kalt stellen. Die Ringe abziehen und die Ränder mit Dekor-Holunderbeer-Sahne unregelmäßig einstreichen. Mit Sahnetupfen und Dekor Siegel-Herz ausdekorieren.



SCHWARZWÄLDER-KIRSCH

ZUTATEN:

5 Torten, 18 cm Ø, 7 cm hoch

Mürbteigboden, gebacken (MELLA-MÜRBE/IREKS) 18 cm Ø	5 St.
38708 Powerfüllung Amarena-Kirsch	150 g

Sacherboden 1 cm Höhe, 18 cm Ø (siehe Rezept Sachermix)	15 St.
---	--------

Tränke

Läuterzucker (1:2)	300 g
21704 Konditoreipaste Schwarzwälder Kirschwasser	60 g
31218 Paradiso Fruchtgenuss Kirsche	1.000 g

Kirschwasser-Sahne

21704 Konditoreipaste Schwarzwälder Kirschwasser	90 g
Zucker	80 g
47990 Sanett Veggie	65 g
Wasser (100 °C)	125 g
Sahne, geschlagen, ungesüßt	1.550 g

Dekor

31904 Dekorsahne mit Stabifix F	1.000 g
36818 Schokoladino	400 g
09801 Dekor Original italienische Belegkirschen	30 St.
92901 Dekor Schoko Gitterplatten	
00701 Dekor Schokoladen-Röllchen	5 St.

ARBEITSWEISE:

Mürbteigböden mit Powerfüllung Amarena-Kirsch bestreichen und je einen Sacherboden auflegen. Die Böden mit Kirschwasser-Tränke tränken. Je 200 g Paradiso Fruchtgenuss Kirsche mittig eindressieren.

Konditoreipaste Schwarzwälder Kirschwasser und Zucker verrühren. Sanett Veggie mit kochendem Wasser verrühren und die Lösung unter das Zuckergemisch rühren. Mit einem Teil der Sahne angleichen, die restliche Sahne unterheben.

160 g Kirschwasser-Sahne pro Ring um die Kirschfüllung dressieren, den zweiten Sacherboden auflegen und mit Kirschwasser-Tränke tränken. 230 g Kirschwasser-Sahne einfüllen, mit einem Sacherboden abdecken (Boden mit Haut nach oben) und kühl stellen.

Nach dem Kühlen die Ringe abziehen, mit Dekorsahne im Naked Cake Style einstreichen. Schokoladino erwärmen und den oberen Boden mit einem Drip-Dekor verzieren. Mit Dekorsahne eine Randgarnitur aufdressieren und ausgarnieren.