



**KLEINE KUNSTWERKE –  
GROSSER GENUSS**

2020

**3 DREIDOPPEL**  
IDEEEN FÜR DEN GUTEN GESCHMACK. SEIT 1899.



# NEUJAHR-S-KRÖNCHEN

## ZUTATEN:

20 Stück

35501 Butter Blätterteigkelche	20 St.
36818 Schokoladino Pistazien, gehackt	140 g 60 g

## Füllung

30918 Paradiso Fruchtgenuss Himbeere Plus	700 g
--	-------

## Dekor

33910 Creme Bavarette	85 g
30027 Creme Variant Wasser, kalt	120 g 180 g
22404 Konditoreipaste Pistazie	20 g
Himbeeren, frisch	60 St.
19070 Dekor Erdbeer dunkle Schokolade	20 St.

## ARBEITSWEISE:

Butter Blätterteigkelche von innen mit aufgelöstem Schokoladino ausstreichen und mit gehackten Pistazien rändern.  
Je 35 g Paradiso Fruchtgenuss Himbeere Plus eindressieren. Creme Bavarette mit gekühlter Creme Variant, kaltem Wasser und Konditoreipaste Pistazie im schnellen Maschinengang 3-5 Minuten aufschlagen. Mit Creme, Himbeeren und Dekor Erdbeer dunkle Schokolade ausgarnieren.



### Leicht süßlich, intensiv nussig:

Der fein-milde Geschmack der Konditoreipaste Pistazie (22404) wird von einer köstlichen Bittermandel-Note abgerundet.



# VALENTINSTÖRTCHEN

## ZUTATEN:

24 Kuppeltörtchen, 7 cm Ø

### Spezialboden (60/40er Blech)

40922 Spezialmassen Mix	400 g
Wasser	245 g
97201 Dekor Schokoklein	50 g

### Fruchtkern

34490 Creme Tradition TK	35 g
Zucker	45 g
Pink Grapefruit Saft	440 g
27820 Konditoreipaste	
Pink Grapefruit	25 g

### Buttermilk-Lemon-Sahne

46620 Fond Royal CL	
Buttermilk-Lemon	150 g
Wasser	240 g
Sahne, geschlagen, ungesüßt	600 g

### Spiegelüberzug

46310 Füll&Glanz	75 g
Zucker	20 g
Milch	375 g
37866 Sanettlösung, Sanett (Zubereitung siehe Etikett)	75 g
27820 Konditoreipaste	
Pink Grapefruit	5 g

### Deko

97201 Dekor Schokoklein	110 g
19220 Dekor Alles Liebe	24 St.

## ARBEITSWEISE:

ca. 190° C ca. 10 Min.

Spezialmassen Mix und Wasser im schnellen Maschinengang 5-7 Minuten aufschlagen, Dekor Schokoklein unterziehen und in einem 60/40er Blech abbacken. Aus dem ausgekühlten Boden mit einem 6,5 cm Ø Ring Böden ausstechen.

Für den Fruchtkern Creme Tradition TK mit Zucker und etwas Saft verrühren, den restlichen Saft zum Kochen bringen. Das Creme-Zucker-Gemisch unterrühren und erneut aufkochen, mit Konditoreipaste Pink Grapefruit abschmecken. Je 20 g in Silikonkuppelformen mit 4,5 cm Ø füllen und frieren.

Buttermilk Lemon-Sahne anrühren und je 40 g Sahne pro Kuppel einfüllen, den gefrorenen Fruchtkern einsetzen und mit einem Boden abschließen, danach frieren.

Für den Spiegelüberzug Füll&Glanz mit Zucker mischen, in die Milch geben und im schnellen Maschinengang ca. 2 Minuten schlagen. 10 Minuten quellen lassen. Erneut 5 Minuten schlagen bis die Masse homogen ist, danach Sanettlösung unterziehen. Die gefrorenen Kuppeltörtchen auf ein Gitter stellen und überziehen. 50 g des Überzugs mit Konditoreipaste Pink Grapefruit verrühren und die Törtchen damit abspinnen und ausgarnieren.



### Pretty in Pink:

Mit herb-fruchtigem Geschmack und kräftiger pinker Farbe schafft die Konditoreipaste Pink Grapefruit (27820) leuchtende Gebäckvielfalt!

# BLUMENKÜCHLEIN

## ZUTATEN:

24 Stück

### Füllmasse Typ Orange

46022 Backfüll Variant	215 g
Wasser	130 g
20104 Konditoreipaste Apfelsine	20 g

### Margaretenmasse

Marzipan	365 g
Butter, weich	225 g
73005 Panettone	20 g
40922 Spezialmassen Mix	560 g
Wasser	225 g
Orangeat	55 g

97401 CupCake/Muffin Kapseln, bunt	24 St.
------------------------------------	--------

### Dekor

13619 Blitz-Fondant	240 g
Wasser	25 g
Pistazien, gehackt	25 g
19080 Dekor Blume	24 St.

## ARBEITSWEISE:

 ca. 170° C  ca. 30 Min.

Alle Zutaten der Füllmasse Typ Orange miteinander verrühren und für ca. 20 Minuten quellen lassen.

Marzipan, Butter und Panettone schaumig schlagen. Spezialmassen Mix und Wasser zugeben und für 3 Minuten im langsamen Maschinengang rühren, dann Orangeat unterziehen.

Je 60 g der Masse in CupCake/Muffin Kapseln, bunt, die in ein Muffinblech gesetzt sind, füllen, und 15 g Füllmasse Typ Orange unter die Oberfläche eindressieren, abbacken.

Blitz-Fondant mit Wasser verrühren und 2-3 Minuten kochen. Die ausgekühlten Gebäcke überziehen und ausgarnieren.



### Perfekt dazu:

Unser typisch italienisches Backaroma Panettone (73005) mit fruchtig-süßer Vanillenote und reifen, saftigen Orangenkomponenten.



# OSTERTÖRTCHEN

## ZUTATEN:

35 Stück, oval, 6,5 x 4,0 cm

### Schokoboden (60/40er Blech)

40222 Sacher Mix	500 g
Speiseöl	150 g
Wasser	250 g
72404 Tonkabohne	10 g

### Eierlikör-Sahne

16966 Fond Royal CL	
Typ Eierlikör	170 g
Wasser	105 g
Eierlikör	105 g
Sahne, geschlagen, ungesüßt	850 g

### Brombeer-Sahne

12466 Fond Royal CL	
Neutral	140 g
27304 Konditoreipaste	
Brombeere	50 g
Wasser	175 g
Sahne, geschlagen, ungesüßt	700 g

### Dekor

31018 Topglanz	230 g
27304 Konditoreipaste	
Brombeere	10 g
04901 Dekor Eierlikörflasche	35 St.
Brombeeren, frisch	35 St.

## ARBEITSWEISE:

ca. 190° C ca. 10 Min.

Alle Zutaten für den Schokoladenboden im langsamen Maschinengang für 4 Minuten verrühren und in einem 60/40er Blech abbacken. Aus dem ausgekühlten Boden ovale Böden ausstechen.

Die ovalen Formen mit Tortenrandfolie auslegen und die Böden einlegen. Je 35 g angerührte Eierlikör-Sahne einfüllen und mit einem Löffel bis zur oberen Kante ziehen, so dass der gesamte Rand mit Sahne bedeckt ist. Die Brombeer-Sahne anrühren, die Törtchen damit auffüllen und frieren.

Die Törtchen mit marmoriertem Topglanz abglänzen, aus der Form entnehmen und ausgarnieren.



### Geschmack voll Tradition:

Cremitig-feine Kreationen mit Fond Royal CL Typ Eierlikör (16966) begeistern Jung und Alt.



# ERDBEER-KRÖNCHEN

## ZUTATEN:

20 Stück

35501 Butter Blätterteigkelche	20 St.
41518 Blancoladino	80 g
91901 Dekor Zuckerkonfekt, braun	80g

## Füllung

15504 Creme Brulee	100 g
Milch	350 g
Sahne, flüssig	350 g

## Dekor

Erdbeeren, frisch	1.000 g
46320 Geleeguss, Gelina 100 (Zubereitung siehe Etikett)	400 g
Pistazien, gehackt	10 g

## ARBEITSWEISE:

Butter Blätterteigkelche von innen im oberen Drittel mit aufgelöstem Blancoladino ausstreichen und mit Dekor Zuckerkonfekt, braun rändern.

Für die Füllung das Dessertpulver mit etwas Milch anrühren, die restliche Milch mit der Sahne zum Kochen bringen, das angerührte Pulver-Milch-Gemisch unterrühren und erneut für 1 Minute kochen. Nach dem Abkühlen je 40 g in die Butter Blätterteigkelche einfüllen.

Mit Erdbeeren belegen, gelieren und mit gehackten Pistazien ausgarnieren.



### Köstliche Verbindung:

Zu frischen Erdbeeren passt die traditionelle französische Süßspeise, die mit unserem Dessertpulver Creme Brulee (15504) immer gelingt.



# HERBES KIRSCHTÖRTCHEN

## ZUTATEN:

24 Stück, 7 cm Ø

Blätterteig 190 g

### Schokokern

Sahne, flüssig 230 g

Kuvertüre, Zartbitter, aufgelöst 230 g

21704 Konditoreipaste Schwarzwälder Kirschwasser 30 g

### Kirsch-Sahne

20504 Konditoreipaste Kirsche 45 g

37866 Sanettlösung, Sanett (Zubereitung siehe Etikett) 100 g  
Sahne, geschlagen, ungesüßt 820 g

## Dekor

Kuvertüre, Zartbitter, verdünnt mit Kakaobutter 2:1 35 g  
Pistazien, gehackt 50 g  
Kirschen, frisch 24 St.

## ARBEITSWEISE:

ca. 190° C ca. 25 Min.

Blätterteig auf 3 mm ausrollen, mit einem 6,5 cm Ø Ring ausstechen und mit einem Blech beschwert abbacken.

Für den Schokokern Sahne zum Kochen bringen, flüssige Kuvertüre und Konditoreipaste Schwarzwälder Kirschwasseriterrühren. Je 20 g in Silikonkuppelformen mit 4,5 cm Ø füllen und frieren.

Konditoreipaste Kirsche mit Sanettlösung verrühren, mit einem Teil der Sahne angleichen und die restliche Sahne unterheben. Je 40 g Sahne pro Kuppel einfüllen, den gefrorenen Schokokern einsetzen und mit einem Blätterteigboden abschließen, danach frieren.

Die gefrorenen Kuppeltörtchen mit verdünnter Kuvertüre besprühen, mit Pistazien absetzen und mit einer Kirsche ausgarnieren.



### Klassischer Genuss:

55 % original Schwarzwälder Kirschwasser enthält unsere Konditoreipaste Schwarzwälder Kirschwasser (21704), mit der echte Klassiker entstehen.



# NORDISCHES MARMORKÜCHLEIN

## ZUTATEN:

24 Stück

### Rührmasse

43113 SandRühr Premium	410 g
Weizenmehl	410 g
Wasser	275 g
Speiseöl	275 g
43504 Konditoreipaste Sanddorn	50 g
20406 Konditoreipaste Creme de Cacao	15 g
Milch	20 g
Mandarinen, Dosenware, abgetropft	120 g

97401 CupCake/Muffin Kapseln, bunt 24 St.

### Dekor

Mandarinen, Dosenware	360 g
Geleeguss, Gelina 100 (Zubereitung siehe Etikett)	170 g
37401 Dekor Taler orange/weiß	24 St.

## ARBEITSWEISE:

ca. 190° C ca. 20 Min.

Alle Zutaten der Rührmasse im langsamen Maschinengang verrühren. 1.000 g der Masse mit Konditoreipaste Sanddorn und den Rest mit Konditoreipaste Creme de Cacao und Milch verrühren. Die zerkleinerten Mandarinen unter die helle Masse heben und die beiden Massen leicht miteinander marmorieren. Je 65 g in CupCake/Muffin Kapseln, bunt, die in ein Muffinblech gesetzt sind, füllen und abbacken. Nach dem Auskühlen mit Mandarinen belegen, abglänzen und mit Dekor Taler orange/weiß ausgarnieren.

### Typisch nordisch:

Die Konditoreipaste Sanddorn (43504) überzeugt mit typisch säurebetontem Geschmack, abgerundet mit einer feinen Orangenote.





# FÜRST-PÜCKLER-TÖRTCHEN

## ZUTATEN:

35 Stück, oval, ca. 6,5 x 4,0 cm

### Spezialboden (60/40er Blech)

40922 Spezialmassen Mix 440 g  
Wasser 265 g

### Schoko-Sahne

12066 Fond Royal CL  
Schokolade 115 g  
Wasser 145 g  
Sahne, geschlagen,  
ungesüßt 580 g

### Vanille-Sahne

12466 Fond Royal CL  
Neutral 105 g  
22004 Konditoreipaste  
Vanille Morony 3 g  
Wasser 135 g

Sahne, geschlagen,  
ungesüßt 530 g

### Erdbeer-Sahne

12266 Fond Royal CL  
Erdbeere 120 g  
Wasser 150 g  
Sahne, geschlagen,  
ungesüßt 605 g

### Dekor

31904 Dekorsahne mit Stabifix F 100 g  
Erdbeeren, frisch 9 St.  
31018 Topglanz 30 g  
Schokoladendekor 35 St.

## ARBEITSWEISE:

ca. 190° C ca. 11 Min.

Spezialmassen Mix und Wasser im schnellen Maschinengang 5-7 Minuten aufschlagen und in einem 60/40er Blech abbacken. Aus dem ausgekühlten Boden ovale Böden ausstechen. Die ovalen Formen mit Tortenrandfolie auslegen und die Böden einlegen. Die Formen angekippt stellen, so dass die eingefüllte Sahne hinterher schräg verläuft.

Mit je 24 g angerührter Schoko-Sahne, dann je 22 g Vanille-Sahne und zum Schluss mit Erdbeer-Sahne auffüllen und frieren.

Die Törtchen mit Dekorsahne und mit abgeglänzten, geviertelten Erdbeeren sowie Schokodekor nach Bedarf ausgarieren.



### So schokoladig:

Unvergleichlicher Schokoladengeschmack gelingt dank Fond Royal CL Schokolade (12066), hergestellt mit hochwertigem Kakao.



# KARAMELL-KRÖNCHEN

## ZUTATEN:

ca. 20 Stück

35501 Butter Blätterteigkelche	20 St.
43208 Alpenmilch Schokoladino	80 g
98701 Dekor Schokostreusel	70 g

## Füllung

45118 Butterkaramell	500 g
Erdnüsse, geröstet, gesalzen	500 g

## Dekor

43422 Schogette	120 g
41122 Nougette	120 g
Butter	60 g
19140 Dekor Minispäne mit Karamellgeschmack	20 g
92901 Dekor Gitterplatte	

## ARBEITSWEISE:

Butter Blätterteigkelche von innen im oberen Drittel mit aufgelöstem Alpenmilch Schokoladino ausstreichen und mit Dekor Schokostreusel rändern.

Butterkaramell erwärmen und mit den Erdnüssen vermengen. Je Kelch 50 g Karamell-Erdnuss-Masse einfüllen.

Für die Dekoration jeweils Schogette und Nougette mit der Hälfte der Butter aufschlagen und aufdressieren. Mit Dekoren ausgarnieren.



**Zart schmelzend, vollmundig, lecker:**  
Unser Butterkaramell (45118) eignet sich als aromatische Füllung, köstliche Schicht oder schmackhaftes Topping!



# APFEL-NUSS-TÖRTCHEN

## ZUTATEN:

24 Stück, 7 cm Ø

### Nuss-Spezialboden (60/40er Blech)

40922 Spezialmassen Mix	370 g
Nussgrieß, geröstet	55 g
15104 Zimtino	2 g
73304 Haselnuss Europa	10 g
Wasser	240 g
Butter, flüssig	35 g

### Fruchtkern

37688 Apfelfüllung Spezial	480 g
----------------------------	-------

### Haselnuss-Sahne

12608 Fond Royal CL	
Haselnuss	130 g
15104 Zimtino	6 g
Wasser	165 g
Sahne, geschlagen, ungesüßt	660 g

### Spiegelüberzug

46310 Füll&Glanz	75 g
Zucker	30 g
Wasser	300 g
49904 Konditoreipaste	
Granatapfel	25 g
37866 Sanettlösung, Sanett (Zubereitung siehe Etikett)	70 g

### Dekor

90904 Dekor Sterne, Gold	30 g
00701 Dekor Schokoladen Röllchen	12 St.
05501 Marzipan-Rosenblätter, klein	24 St.

## ARBEITSWEISE:

ca. 190° C

ca. 11 Min.

Spezialmassen Mix, Nussgrieß, Zimtino, Haselnuss Europa und Wasser 5-7 Minuten im schnellen Maschinengang aufschlagen, flüssige Butter unter die Masse ziehen, bei offenem Zug in einem 60/40er Blech abbacken. Aus dem ausgekühlten Boden mit einem 6,5 cm Ø Ring Böden ausstechen.

Je 20 g Apfelfüllung Spezial in Silikonkuppelformen mit 4,5 cm Ø füllen und frieren. Haselnuss-Sahne anrühren und je 40g Sahne pro Kuppel einfüllen, den gefrorenen Fruchtkern einsetzen und mit einem Boden abschließen, danach frieren.

Für den Spiegelüberzug Füll&Glanz mit Zucker mischen, in das Wasser mit Konditoreipaste Granatapfel geben und im schnellen Maschinengang ca. 2 Minuten schlagen. 10 Minuten quellen lassen. Erneut 5 Minuten schlagen bis die Masse homogen ist, danach Sanettlösung unterziehen. Die gefrorenen Kuppeltörtchen auf ein Gitter stellen, überziehen und ausgarnieren.



### Einfach glänzend:

Das kaltlösliche Instant-Geleepulver Füll&Glanz (46310) bindet flüssige Lebensmittel zu schmackhaften Füllungen und glanzvollen Überzügen.



# GLÜHWEINKÜCHLEIN

## ZUTATEN:

24 Stück

### Füllmasse Typ Granatapfel

46022 Backfüll Variant	215 g
Wasser	130 g
49904 Konditoreipaste Granatapfel	20 g

### Schokorührmasse

40222 Sacher Mix	630 g
Speiseöl	190 g
Wasser	315 g
21504 Konditoreipaste Burgunder-Punsch	65 g

97401 CupCake/Muffin Kapseln, bunt	24 St.
------------------------------------	--------

Knusperstreusel (s. Grundrezept)	360 g
----------------------------------	-------

### Dekor

Spiegelglasur, rot (s. Grundrezept)	50 g
19170 Dekor Weihnachtsbäumchen	24 g

### Grundrezept Knusperstreusel

Zucker	175 g
33518 Bienetta	75 g
Butter	250 g
Mehl	500 g
73304 Haselnuss Europa	10 g

### Grundrezept Spiegelglasur, rot

46310 Füll&Glanz	250 g
Zucker	100 g
Wasser	1.000 g
49904 Konditoreipaste Granatapfel	80 g
37866 Sanettlösung, Sanett (Zubereitung siehe Etikett)	230 g

## ARBEITSWEISE:

ca. 190° C ca. 20 Min.

Alle Zutaten der Füllmasse Typ Granatapfel miteinander verrühren und für ca. 20 Minuten quellen lassen.

Alle Zutaten für die Schokorührmasse im langsamen Maschinengang für 4 Minuten verrühren. Je 50 g der Masse in CupCake/Muffin Kapseln, bunt, die in ein Muffinblech gesetzt sind, füllen, und 15 g Füllmasse Typ Granatapfel unter die Oberfläche eindressieren. Mit 15 g Knusperstreusel bestreuen und abbacken. Die Gebäcke mit roter Spiegelglasur filieren und mit Dekor Weihnachtsbäumchen ausgarnieren.

Herstellung Spiegelglasur:

Füll&Glanz mit Zucker mischen, in das Wasser mit Konditoreipaste Granatapfel geben und im schnellen Maschinengang ca. 2 Minuten schlagen. 10 Minuten quellen lassen. Erneut 5 Minuten schlagen, bis die Masse homogen ist, danach Sanettlösung unterziehen.



### Winterlicher Genuss:

Fruchtig im Geschmack und leuchtend rot in der Farbe zaubert die Konditoreipaste Burgunder-Punsch (21504) genussvolle Vielfalt für die kalte Jahreszeit.



# DOMINO-TÖRTCHEN

## ZUTATEN:

35 Stück, oval, 6,5 x 4,0 cm

### Gewürzboden (zwei 60/40er Bleche)

14906 Gewürzkuchen	125 g
Zucker	335 g
Weizenmehl	360 g
Speiseöl	335 g
Vollei	335 g
Milch	210 g
38708 Powerfüllung Amarena-Kirsch	350 g

### Wiener Mandel-Sahne

24204 Konditoreipaste Wiener Mandel	85 g
37866 Sanettlösung, Sanett (Zubereitung siehe Etikett)	170 g
Zucker	70 g

Sahne, geschlagen,  
ungesüßt 1.425 g

Marzipan, angewirkt 350 g

### Überzug

Sahne	215 g
36818 Schokoladino	430 g
37866 Sanettlösung, Sanett (Zubereitung siehe Etikett)	55 g

### Dekor

19190 Dekor Knusperstern	35 St.
19140 Dekor Mini-Späne Karamellgeschmack	35 g
Goldpulver	nach Bedarf

## ARBEITSWEISE:

 ca. 180° C

 ca. 10 Min.

Gewürzkuchen, Zucker und Weizenmehl mischen, dann die restlichen Zutaten zugeben und 5 Minuten bei mittlerer Geschwindigkeit verrühren. Je 850 g Masse in ein 60/40er Blech füllen, glattstreichen und abbacken. Aus den ausgekühlten Böden 70 ovale Böden ausstechen.

Die ovalen Formen mit Tortenrandfolie auslegen und die Böden einlegen. Je 10g Powerfüllung Amarena-Kirsch eindressieren. Je 30 g der angerührten Wiener Mandel-Sahne einfüllen, einen zweiten Boden einlegen und mit der restlichen Sahne auffüllen und gefrieren.

Marzipan ausrollen, oval ausstechen und auf die Törtchen legen. Für den Überzug Sahne kochen, mit Schokoladino mischen und anschließend die Sanettlösung unterrühren. Die Törtchen damit überziehen und ausgarnieren.



### Frohe Festtage:

Gewürzkuchen (14906) glänzt mit vielfältigen Winteraromen von süßen Zimt- und kräftigen Kakaonoten bis zur leichten Anis-Muskat-Abrundung.

# Aus Tradition modern

Seit 1899 sind wir der Spezialist für die Entwicklung und Herstellung von fruchtigen und süßen Aromen. Als Traditionsunternehmen mit 12 Jahrzehnten Erfahrung verstehen wir es wie kaum ein anderes Unternehmen, traditionelles Handwerk mit modernen Impulsen zu verbinden.

## Von Langenfeld in die ganze Welt

Unser umfangreiches Produktsortiment, welches von Sahneständen über Backmixe bis hin zu Aromen und Konditoreipasten reicht, erleichtert das tägliche Arbeiten in Bäckerei und Konditorei und wird von Langenfeld (Rheinland) in die ganze Welt exportiert.

## Unsere Kernkompetenz: Geschmack

Mit über 100 verschiedenen Konditoreipasten und Aromen – von klassisch bis trendig – unterstützen wir Sie mit fein abgestimmten Geschmacksnuancen und typischer Farbe bei der Herstellung individueller Kreationen von feiner Torte bis rationeller Schnitte. Dreidoppel – Ideen für den guten Geschmack! Seit 1899.

Entdecken Sie unser Sortiment für mehr Kreativität in Bäckereien, Konditoreien und Eisdielen unter [www.dreidoppel.de](http://www.dreidoppel.de)