

# PRODUKT-HIGHLIGHTS „ERDBEER“



## GESCHMACK & FARBE

Ob kleine Torteletts oder feine Torte, sahnige Schnitte oder leckerer Plunder – zur Erdbeerzeit ist ein vielfältiges Themenangebot ein Muss. Die passenden Zutaten für großen Erbeergenuss bietet Dreidoppel.



**Konditoreipaste Erdbeere** (20704)  
Erdbeerzubereitung mit saftig-reifer Geschmacksnote. Mit Erdbeerstücken und Erdbeersaftkonzentrat.  
Dosierung: 50 g : 1.000 g



**Fond Royal CL Erdbeere** (12266)  
Zur Herstellung einer Erdbeer-Sahne, mit feinen Erdbeerstückchen  
Grundrezeptur:  
200 g Fond, 250 ml Wasser auf 1.000 ml Sahne



**Trigel Erdbeer** (35166)  
Roter Geleeguss für die rationelle Verarbeitung (inkl. Zucker), mit Erdbeergeschmack  
Dosierung:  
500 g : 1.000 ml Wasser



**CentoGel Rot** (39766)  
Roter Geleeguss mit süßer Waldbeerenote  
Dosierung:  
100 g CentoGel, 300 g Zucker, 1.000 ml Wasser



**Erdbeer Senga** (40304)  
Natürliches Aroma mit Rote-Bete-Saft-Konzentrat. Speziell zum Abschmecken von neutralem Geleeguss, mit färbender Wirkung.  
Dosierung: ca. 20 g : 1.000 g



**Erdbeerrot PLUS** (92304)  
Für intensiv leuchtende Farbe von Teigen, Sahne, Cremes und Toppings.  
Deklarationspflichtig.



**Sahnemarmoria Erdbeere** (51006)  
Speziell zum farbenfrohen Marmorieren von Sahne. Für 100 g Sahnemarmoria werden 102 g Erdbeeren verarbeitet.



**Paradiso Fruchtgenuss Erdbeere** (34318)  
Backfeste Fruchtfüllung mit aromatischen, ganzen Erdbeeren



**Dekor Erdbeere** (01701)  
Die perfekte Erdbeere für alle Gebäcke: kein Putzen, kein Waschen, gleichbleibende Qualität und lange Haltbarkeit



**Nappage Rot** (34112)  
Transparent, rot, fruchtig im Geschmack und ideal zum Abglänzen von Früchten  
Dosierung:  
1.000 g Nappage Rot : 700–1.000 ml Wasser



**Doppelgel Erdbeer** (36966)  
Erdbeerroter Geleeguss, speziell auf Erdbeerkuchen abgestimmtes Aroma  
Dosierung: 50 g Doppelgel Erdbeer, 250–300 g Zucker, 1.000 ml Wasser



**Gelina 100** (46320)  
Glanzvoller Abschluss für feine Erdbeercreations. Mehrfach aufkochbar.  
Dosierung:  
100 g Gelina 100, 400 g Zucker, 1.000 ml Wasser

NEU

# ERDBEERZEIT

Der Wonnemonat Mai bringt den Sommer zurück und mit ihm frische Erdbeeren aus heimischen Ernten. Mit einem jährlichen Pro-Kopf-Verzehr von 3,4 kg zählen Erdbeeren in Deutschland zu den Top 5 der beliebtesten Früchte. Kein Wunder also, dass die aromatischen, leuchtend roten Früchte sich auch in vielfältigen feinen Gebäckkreationen bestens verkaufen.

Belegte Obstböden, üppige Cremetorten, fruchtige Sahneschnitten, köstliche Snacks wie Plunder oder Windbeutel: Ein abwechslungsreiches Angebot sorgt für beste Umsätze in der Erdbeersaison. Doch die nicht immer gleiche Qualität der frischen Früchte erschwert das rationelle Arbeiten. Geschmacksintensität, Farbe, Wasseranteil – diese Schwankungen dürfen sich im Sortiment nicht bemerkbar machen.

Für verlässliche Konstanz, bestes Aroma und appetitliche Frische sorgen hier die Dreidoppel Erdbeerprodukte.

- Pastöse und flüssige Aromen unterstützen den natürlichen, saftig-reifen Geschmack.
- Praktisch und gelingsicher lassen sich Sahnestand, Fruchtfüllung oder Sahnemarmoria verarbeiten.
- Zur perfekten Optik verhelfen unterschiedliche Geliermittel, Lebensmittelfarbstoffe und passende Dekore.

Mit diesen und vielen weiteren Rezeptideen weckt Dreidoppel die Sommerlaune – und schafft mit passenden Qualitätsprodukten viel Raum für Kreativität.

Sprechen Sie Ihren Fachberater für weitere Rezepte an!



„Ein Top-Produkt für die Erdbeersaison ist meiner Meinung nach Erdbeer Senga, ein natürliches Aroma. Ich benutze es, um Geleegüsse wie z. B. Gelina 100 individuell zu verfeinern. So kann ich nicht nur einen hervorragenden Geschmack erzielen, sondern auch die Farbe entsprechend einstellen. Für ein optimales Ergebnis ist es wichtig, dass man Erdbeer Senga erst nach dem Kochen zugibt.“



11/2018 Mat.-Nr. 1390  
Lebensmittelmäßige Angaben für verpackte/lose Ware liegen in der Verantwortung des Weiterverarbeiters.

# IDEEN FÜR DEN GUTEN GESCHMACK

33 à la Dreidoppel

PRODUKTE UND REZEPTE FÜR TOP-UMSÄTZE

# ERDBEERZEIT

KÖSTLICHE IDEEN ZUR SAISON



## ERDBEERSCHNITTE À LA TIRAMISU

### ZUTATEN:

1 Blech 60 x 20 cm

#### SPEZIALBODEN

375 g **Spezialmassen Mix** (40922)  
225 g Wasser  
5 g **Vanille Europa** (71904)

#### TRÄNKE

300 g Läuterzucker  
35 g **Konditoreipaste Latte Macchiato** (28104)  
20 g **Konditoreipaste Amaretto** (26204)

600 g **Paradiso Fruchtgenuss Erdbeere** (34318)

#### MASCARPONE-SAHNE

165 g **Fond Royal CL Mascarpone** (12966)  
265 g Wasser  
660 g Sahne, geschlagen, ungesüßt

285 g Löffelbiskuit

#### DEKOR

45 g **Sahnemarmoria Erdbeere** (51006)  
5 g Sanettlösung, **Sanett** (37866) (Zubereitung siehe Etikett)  
200 g **Topglanz** (31018)  
100 g Dekorsahne mit **Stabifix F** (31904)  
Kakao  
22 St. **Dekor Erdbeere** (01701)

### ARBEITSWEISE:

Temperatur: ca. 190° C · Zeit: ca. 20 Min.

**Spezialmassen Mix**, Wasser und **Vanille Europa** im schnellen Maschinengang 5–7 Minuten aufschlagen und abbacken. Den ausgekühlten Boden mit einem Drittel des abgeschmeckten Läuterzuckers tränken und **Paradiso Fruchtgenuss Erdbeere** aufstreichen. Mascarpone-Sahne anrühren und die Hälfte aufstreichen, getränkte Löffelbiskuits einlegen und leicht andrücken, anschließend die restliche Sahne aufstreichen.

**Sahnemarmoria Erdbeere** mit Sanettlösung verrühren, aufdressieren und leicht marmorieren. Nach dem Anfrosten mit **Topglanz** abglänzen und mit Dekorsahne, Kakao und **Dekor Erdbeere** ausgarnieren.



## ERDBEER-FLIRT

### ZUTATEN:

15 Stück

15 St. **Butter Windbeutel** (34401)

500 g **Paradiso Fruchtgenuss Erdbeere** (34318)

#### ERDBEER-SAHNE

60 g **Konditoreipaste Erdbeere** (20704)  
120 g Sanettlösung, **Sanett** (37866) (Zubereitung siehe Etikett)  
50 g Zucker  
1.000 g Sahne, geschlagen, ungesüßt

#### DEKOR

15 St. **Dekor Funky Eyes** (07301)  
15 St. Erdbeeren, frisch, halbiert  
15 g **Topglanz** (31018)

### ARBEITSWEISE:

**Butter Windbeutel** halbieren und **Paradiso Fruchtgenuss Erdbeere** in die untere Hälfte dressieren.

**Konditoreipaste Erdbeere** mit Sanettlösung und Zucker verrühren, mit einem Teil der Sahne angleichen und die restliche Sahne unterheben. 200 g der Erdbeer-Sahne für die Dekoration zurückhalten, den anderen Teil mit einer Lochtülle aufdressieren. Die obere Hälfte auflegen und mit Erdbeer-Sahne, **Dekor Funky Eyes** und mit abgeglänzten Erdbeerhälften ausgarnieren.



## ERDBEERTORTE

### ZUTATEN:

3 Torten 26 cm Ø, Höhe 7 cm

#### SPEZIALBODEN, DUNKEL

1.000 g **Spezialmassen Mix** (40922)  
600 g Wasser

50 g Kakaopulver  
50 g Puderzucker  
100 g Vollei

450 g Mürbteigboden (MELLA-MÜRBI/IREKS)  
90 g **Schokoladino** (36818)

#### ERDBEER-SAHNE

270 g **Fond Royal CL Erdbeere** (12266)  
340 g Wasser  
1.350 g Sahne, geschlagen, ungesüßt

#### DEKOR

15 g **Triquell Neutral** (32810)  
2.010 g Erdbeeren, frisch  
80 g **Gelina 100** (46320)  
320 g Zucker  
800 g Wasser  
36 g **Erdbeer SENGA** (40304)  
360 g Dekorsahne mit **Stabifix F** (31904)  
180 g **Dekor Weiße Späne** (96901)  
15 g Pistazien, gehackt

### ARBEITSWEISE:

Temperatur: ca. 180° C · Zeit: ca. 30 Min.

**Spezialmassen Mix** und Wasser 7 Minuten im schnellen Maschinengang aufschlagen. Kakaopulver und Puderzucker sieben, mischen, mit dem Vollei verrühren und unter die Spezialmasse ziehen, in 2 Ringe 26 cm Ø füllen und abbacken. Nach dem Auskühlen jeden Boden in 3 Scheiben schneiden. Mürbteigboden mit **Schokoladino** bestreichen, einen dunklen Boden auflegen und mit einem Ring umstellen. 500 g angerührte Erdbeer-Sahne aufstreichen, den zweiten Boden auflegen und dünn Erdbeer-Sahne aufstreichen. Mit **Triquell Neutral** abstauben und Erdbeeren auflegen. **Gelina 100** mit Zucker vermengen und in das kochende Wasser geben, aufkochen. Mit **Erdbeer SENGA** abschmecken und die Oberfläche gelieren. Ring entfernen und ausgarnieren.