

**IDEEN FÜR DEN
GUTEN GESCHMACK**

**33 à la
Dreidoppel**



ZAUBERHAFTE BLÜTEN-CUPCAKES

**FLORALE SCHÖNHEITEN FÜR DIE THEKE
DREIDOPPEL AROMENVIELFALT IN IHRER SCHÖNSTEN FORM**



CHRYSANTHEME

LAVENDEL-HEIDELBEERE

ZUTATEN:

12 Stück

- 70 g **Buttercreme Basis** (34611)
- 165 g Wasser
- 165 g Butter, weich
- 20 g **Konditoreipaste Lavendel** (27510)
- 5 g **Konditoreipaste Heidelbeere** (21304)

ARBEITSWEISE:

Buttercreme Basis und Wasser 3 Minuten aufschlagen. Butter hinzufügen und aufschlagen. **Konditoreipaste Lavendel** zugeben. In eine zweite Schüssel 200 g der Lavendel-Buttercreme geben und mit der **Konditoreipaste Heidelbeere** mischen. Lavendel-Heidelbeer-Buttercreme in einen Spritzbeutel mit Blumentülle füllen.

Anfangen am äußeren Rand des Cupcakes 3 Reihen Chrysanthemenblüten aufspritzen. Einen zweiten Spritzbeutel mit Koppler und Blumentülle mit Lavendel-Buttercreme befüllen. Die restlichen Chrysanthemenblüten kreisförmig aufspritzen.



TULPE

TYP HOLUNDER-PISTAZIE

ZUTATEN:

12 Stück

- 85 g **Buttercreme Basis** (34611)
- 210 g Wasser
- 210 g Butter, weich
- 15 g **Konditoreipaste Holunderblüte** (43704)
- 5 g **Konditoreipaste Holunderbeere** (28204)
- 5 g **Konditoreipaste Pistazie** (22404)

ARBEITSWEISE:

Buttercreme Basis und Wasser 3 Minuten aufschlagen. Butter hinzufügen und aufschlagen. 300 g Buttercreme mit **Konditoreipaste Holunderblüte** verrühren. In einer zweiten Schüssel 100 g Buttercreme mit **Konditoreipaste Holunderbeere** mischen. Die Holunderblüten-Buttercreme rechteckig, 19 x 22 cm, auf ein Stück Frischhaltefolie streichen. 2 Reihen Holunderbeeren-Buttercreme mit einem Spritzbeutel mit Lochtülle in die Mitte der ausgestrichenen Holunderblüten-Buttercreme spritzen, dann eine weitere Linie in der oberen Mitte der 2 Reihen.

Buttercreme mit der Folie wie eine Sushi-Rolle einrollen. Ein Ende der Plastikfolie einschneiden und in einen Spritzbeutel mit Blumentülle füllen. In einer dritten Schüssel restliche Buttercreme mit **Konditoreipaste Pistazie** mischen. Den Koppler in einen weiteren Spritzbeutel geben, die Blättertülle aufschrauben und mit Pistazien-Buttercreme füllen. 7 Tulpen auf den Cupcake auftragen und mit Blättern aus Pistazien-Buttercreme dekorieren. Die Räume zwischen den Tulpen ebenfalls mit Blättern dekorieren.



KUSS-RÖSCHEN

TYP KOKOS-PISTAZIE

ZUTATEN:

12 Stück

- 80 g **Buttercreme Basis** (34611)
- 200 g Wasser
- 200 g Butter, weich
- 20 g **Konditoreipaste Kokos** (19904)
- 5 g **Konditoreipaste Pistazie** (22404)

ARBEITSWEISE:

Buttercreme Basis und Wasser 3 Minuten aufschlagen. Butter hinzufügen und aufschlagen. 400 g Buttercreme abwiegen und mit **Konditoreipaste Kokos** mischen. In einer zweiten Schüssel 80 g Buttercreme mit **Konditoreipaste Pistazie** verrühren. Die Kokos-Buttercreme in einen Spritzbeutel mit Blumentülle füllen. Die Pistazien-Buttercreme in einen weiteren Spritzbeutel mit Koppler

und Blättertülle füllen. 7 Rosenknospen auf den Cupcake spritzen und die Ränder mit Blättern aus Pistazien-Buttercreme verzieren. Zwischen den Rosenknospen ebenfalls mit Blättern dekorieren.

Variation: die Mitte des Cupcakes mit **Butterkaramell** (45118) füllen und dann die Rosenblüten aufspritzen.



ROSE

TYP HIMBEER-ROSE

ZUTATEN:

12 Stück

- 135 g **Buttercreme Basis** (34611)
- 335 g Wasser
- 335 g Butter, weich
- 40 g **Konditoreipaste Rose** (25320)
- 45 g **Konditoreipaste Himbeere** (20804)

ARBEITSWEISE:

Buttercreme Basis und Wasser 3 Minuten aufschlagen. Butter hinzufügen und aufschlagen. **Konditoreipaste Rose** hinzufügen.

280 g der Rosen-Buttercreme abnehmen und mit **Konditoreipaste Himbeere** mischen. Die Rosen-Himbeer-Buttercreme in einen Spritzbeutel mit sehr kleinem Loch geben. Den Koppler in einen weiteren Spritzbeutel mit Blumentülle geben und das schmale Ende der Tülle an der Naht des Spritzbeutels ausrichten.

Eine dünne Linie Rosen-Himbeer-Buttercreme entlang der Naht des Spritz-

beutels spritzen und den Spritzbeutel dann mit Rosen-Buttercreme füllen. So entstehen zweifarbige Rosenblüten. In der Mitte beginnend, eine voll erblühte Rose oben auf den Cupcake spritzen.

Variation: die Mitte des Cupcakes mit **Paradiso Fruchtgenuss Himbeere Plus** (30918) füllen und dann die Rose aufspritzen.

CUPCAKES GRUNDREZEPT

ZUTATEN:

24 Cupcakes

- 360 g **SandRühr Premium** (43113)
- 240 g Weizenmehl
- 240 g Speiseöl
- 240 g Wasser
- 2 g **Trisan** (16604)
- 1 St. **Muffinkapseln im Tray** (97001)

ARBEITSWEISE:

Backtemperatur: ca. 190° C · Backzeit: ca. 20 Min.

Alle Zutaten für den Cupcake-Teig 4 Minuten verrühren. Dreidoppel Konditoreipaste nach Geschmack hinzufügen und gründlich vermengen. Teig in **Muffinkapseln im Tray** geben und backen. Vor dem Dekorieren auf einem Rost vollständig auskühlen lassen.

Variation:

Anstelle von **Trisan** 2 g **Citroperl** (17403) zum Teig geben, und diese – nach Zitrone duftenden – Cupcakes für Typ Holunder-Pistazie oder Lavendel-Heidelbeer verwenden.

AUF DIE TÜLLE KOMMT ES AN

Für das Blüten-Cupcakes-Konzept von Dreidoppel werden insgesamt nur 4 Blütentüllen und eine Blatttülle benötigt. Nutzen Sie Dreidoppel Konditoreipasten für die Aromatisierung und Farbgebung der Buttercreme – und erschaffen Sie so eine grenzenlose Vielfalt.



TULPENBLÜTE, ZWEIFARBIG



Helle Buttercreme im Format 19 x 22 cm auf eine Folie aufstreichen. Mit einer Lochtülle 3 Streifen farbige Buttercreme mittig aufdressieren.



Buttercreme mit der Folie wie eine Sushi-Rolle einrollen.



Folie an einem Ende der Rolle aufschneiden.



Folienrolle mit der geöffneten Seite zuerst in einen mit Tülle bestückten Spritzbeutel geben.



Je 7 Blüten auf einen Cupcake dressieren.



Mithilfe einer Blatttülle grüne Blätter dazudressieren.

ALS VIDEO ANSCHAUEN



Entdecken Sie unser Video-Tutorial zu allen Cupcake-Rezepten in unserem YouTube Channel www.dreidoppel.de/youtube