

Citroperl



60 JAHRE!

1958–2018 CITROPERL

NATÜRLICH, SPRITZIG, FRUCHTIG

LANGLEBIGES GRANULIERTES ZITRONENAROMA
HERGESTELLT MIT HOCHWERTIGEN ZITRONENÖLEN



LEICHT HERB

SPRITZIG-
FRISCH

LANGLEBIG +
NATÜRLICH

MIT HOCHWERTIGEN
ZITRONENÖLEN



SCHONEND
DESTILLIERT
UND EXTRAHIERT

ENTFALTUNG BEI
VERWENDUNG

AUF REISMEHL-
BASIS

SORGFÄLTIG
GRANULIERT

NATÜRLICH. SPRITZIG. FRUCHTIG.

BEWÄHRT SEIT

== **60** ==
JAHREN!



Dreidoppel Citroperl liefert Backwaren das perfekte Aroma spritzig-frischer Zitronenschalen. Das natürliche Zitronenaroma mit anderen natürlichen Aromen und seiner reifen, fruchtigen Saftabrundung wird unter anderem aus hochwertigen kalt gepressten sizilianischen Zitronen gewonnen – und ist als Alternative zu Zitronenabrieb verwendbar.

Durch die Granulierungstechnologie sind die Aromen besonders gut geschützt und entfalten sich erst bei mechanischer Beanspruchung und Wärme im Produktions- und Backprozess. Und langlebig ist nicht nur das Aroma: **In diesem Jahr feiert der beliebte Dreidoppel Klassiker Citroperl sein 60. Jubiläum.**



ZITRONENTARTE

ZUTATEN:

3 Tartes, 18 cm Ø, ca. 2,5 cm hoch

- 440 g Mürbteig
(3 mm Ausrollstärke)
- 7 g Citroperl (17403)

ZITRONENCREME

- 150 g Creme Tradition (33811)
- 1.700 g Milch
- 50 g Citroperl (17403)
- 170 g Zucker
- 4 g Fruchtsäure (53304)
- 10 g Zitronensaft

DEKOR

- 25 g Nappage Neutral (34012)
- 25 g Wasser

BAISER

- 8 g Eisan (30781)
- 45 g Wasser
- 90 g Zucker

- 8 g Pistazien, gehackt
- 9 St. Himbeeren

ARBEITSWEISE:

Temperatur: ca. 180° C · Zeit: ca. 15 Min.

Mürbteig mit **Citroperl** herstellen. Tarteformen damit auslegen und blindbacken. **Creme Tradition** mit etwas Milch anrühren. Restliche Milch mit **Citroperl** und Zucker zum Kochen bringen. **Creme-Tradition**-Milch-Gemisch einrühren, kurz aufkochen lassen und **Fruchtsäure** und Zitronensaft unterrühren. Tarteformen füllen, glatt streichen und kühlen. Mit Geleeguss bis 1 cm vor dem Rand abglänzen. **Eisan** mit Wasser anschlagen, Zucker nach und nach zugeben und aufschlagen. Baiser adressieren, abflämmen und dekorieren.



LIMONTINI

ZUTATEN:

ca. 110 Stück

- 300 g Backfüll Variant (46022)
- 150 g Wasser

- 1.000 g Marzipanrohmasse M0
- 160 g Vollei
- 5 g Backpulver
- 25 g Citroperl (17403)
- 10 g Citrone NOBLESSE (27006)

- 200 g Puderzucker

ARBEITSWEISE:

Temperatur: ca. 180° C · Zeit: ca. 14 Min.

Backfüll Variant und Wasser verrühren und ca. 20 Minuten quellen lassen. Die restlichen Zutaten zugeben und glatt arbeiten. Je 15 g in Puderzucker wälzen, nach Belieben formen und bei offenem Zug ggf. mit Unterblech abbacken.



TEIGE UND MASSEN
MIT EINER
ANGENEHM FRUCHTIGEN,
NATÜRLICHEN
ZITRUSNOTE?



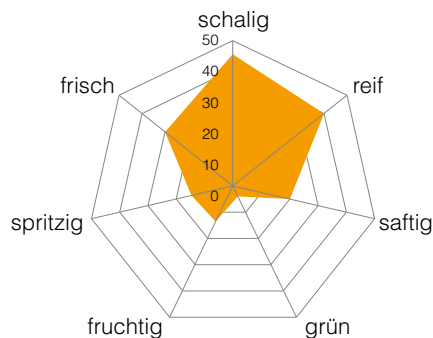
EIN FALL
FÜR
CITROPERL!

CITROPERL

Das langlebige, natürliche Zitronenaroma mit anderen natürlichen Aromen und hochwertigen Zitronenölen ist ideal für alle Teige und Massen.

Produktbeschreibung:	Granuliertes Zitronenaroma
Konsistenz:	granuliert
Dosierung:	1–2 g : 1.000 g
Verpackung:	0,5-kg-Dose (17403) 2,0-kg-Karton (17466) 5,0-kg-Karton (17408) 20,0-kg-Karton (17467)

Geschmacksprofil:



Nur für kurze Zeit:
Citroperl in der limitierten
600-g-Retrodose!