

IDEEN FÜR DEN GUTEN GESCHMACK

33 à la
Dreidoppel



SUMMERTIME

URLAUBSSTIMMUNG IN DER THEKE



MAULWURF

ZUTATEN:

1 Blech, 60 x 20 cm

SCHOKOLADENBODEN

550 g **Sacher Mix** (40222)
275 g Wasser
165 g Speiseöl
5 g **Tonkabohne** (72404)

STRACCIATELLASAHNE

235 g **Fond Royal CL Stracciatella** (13166)
105 g **Konditoreipaste Banane** (20204)
295 g Wasser
1.170 g Sahne, geschlagen, ungesüßt

DEKOR

Schokoladenbodenbrösel
100 g Dekorsahne
mit **Stabifix F** (31904)
22 St. **Dekor Banane** (02501)

ARBEITSWEISE:

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

Alle Zutaten für den Schokoladenboden im langsamen Maschinengang für 4 Minuten verrühren und in einem gefetteten Blech glatt streichen und abbacken.

Nach dem Auskühlen die obere gewölbte Fläche abschneiden und an die Seite legen. **Fond Royal CL Stracciatella** und **Konditoreipaste Banane** mit Wasser verrühren, mit einem Teil der Sahne angleichen und die restliche Sahne unterheben, das Blech mit der Sahne füllen. Den restlichen Schokoladenboden zerbröseln und auf der Schnitte verteilen. Mit Dekorsahne Tupfen aufdressieren und mit **Dekor Banane** ausgarnieren.



LAVENDEL

ZUTATEN:

1 Blech, 60 x 20 cm

SCHOKOLADENBODEN

500 g **Sacher Mix** (40222)
250 g Wasser
150 g Speiseöl
5 g **Tonkabohne** (72404)

HONIGTRÄNKE

150 g Läuterzucker 2:1
10 g **Gelatop Eisflip Honig** (54104)

MASCARPONE-LAVENDEL-SAHNE

250 g **Fond Royal CL Mascarpone** (12966)
50 g **Konditoreipaste Lavendel** (23820)
400 g Wasser
1.000 g Sahne, geschlagen, ungesüßt

DEKOR

25 g **Gelatop Eisflip Honig** (54104)
200 g **Topglanz** (31018)
15 g **Konditoreipaste Lavendel** (23820)
100 g Dekorsahne mit **Stabifix F** (31904)
22 St. **Dekor Lavendel** (19030)

ARBEITSWEISE:

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

Alle Zutaten für den Schokoladenboden im langsamen Maschinengang für 4 Minuten verrühren, in einem gefetteten Blech glatt streichen und abbacken. Nach dem Auskühlen tränken. **Fond Royal CL Mascarpone** und **Konditoreipaste Lavendel** mit Wasser verrühren, mit einem Teil der Sahne angleichen und die restliche Sahne unterheben, auf den Boden aufstreichen. Die Schnitte kurz anfrieren. **Gelatop Eisflip Honig** über die Sahne spinnen. **Topglanz** mit **Konditoreipaste Lavendel** marmorieren und aufstreichen, mit Dekorsahne und **Dekor Lavendel** ausgarnieren.



PINK-GRAPEFRUIT-KEFIR

ZUTATEN:

1 Blech, 60 x 20 cm

SPEZIALBODEN

375 g Spezialmassen Mix (40922)
225 g Wasser
5 g Citrone Europa (72104)

LIMETTENTRÄNKE

150 g Läuterzucker 2:1
10 g Konditoreipaste Limette (25104)

PINK-GRAPEFRUIT-KEFIR-SAHNE

230 g Fond Royal CL
Typ Sauermilch (16066)
60 g Konditoreipaste
Pink Grapefruit (27820)
170 g Wasser
570 g Kefir
570 g Sahne, geschlagen, ungesüßt

KEFIR-SAHNE

100 g Fond Royal CL
Typ Sauermilch (16066)
75 g Wasser
245 g Kefir
245 g Sahne, geschlagen, ungesüßt

DEKOR

200 g Topglanz (31018)
10 g Konditoreipaste
Pink Grapefruit (27820)
100 g Dekorsahne mit
Stabifix F (31904)
11 St. Dekor Pink Grapefruit (19020)
11 St. Dekor Blume (19080)

ARBEITSWEISE:

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

Spezialmassen Mix, Wasser und Citrone Europa im schnellen Maschinengang 5–7 Minuten aufschlagen und abbacken. Nach dem Auskühlen tränken.

Fond Royal CL Typ Sauermilch mit Konditoreipaste Pink Grapefruit, Wasser und Kefir verrühren, mit einem Teil der Sahne angleichen und die restliche Sahne unterheben, auf den Boden aufstreichen. Mit angerührter Kefir-Sahne randhoch auffüllen. Topglanz mit Konditoreipaste Pink Grapefruit marmorieren und abglänzen. Mit Dekorsahne und Dekor Pink Grapefruit und Dekor Blume im Wechsel ausgarnieren.



JOGHURT MANGO

ZUTATEN:

1 Blech, 60 x 20 cm

FÜLLMASSE PISTAZIE

300 g Backfüll Variant (46022)
50 g Konditoreipaste Pistazie (22404)
150 g Wasser

RÜHRBODEN

225 g SandRühr Premium (43113)
150 g Weizenmehl
150 g Speiseöl
150 g Wasser

SAHNE TYP MANGO JOGHURT

250 g Fond Royal CL
Mango Lassi (17166)
400 g Wasser
1.000 g Sahne, geschlagen, ungesüßt

ARBEITSWEISE:

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

Backfüll Variant mit Konditoreipaste Pistazie und Wasser verrühren und ca. 20 Minuten quellen lassen. Alle Zutaten der Rührmasse für 4 Minuten im langsamen Maschinengang verrühren und in einem gefetteten Blech glatt streichen, die Füllmasse Pistazie in Streifen aufdressieren und abbacken.

Fond Royal CL Mango Lassi mit Wasser verrühren, mit einem Teil der Sahne angleichen und die restliche Sahne unterheben, auf das Blech streichen. Mit Dekorsahne, Dekor Joghurt und Pistazien dekorieren.



PINKY POKE

ZUTATEN:

1 Blech, 60 x 20 cm

RÜHRBODEN

300 g **SandRühr Premium** (43113)
 200 g Weizenmehl
 200 g Speiseöl
 200 g Wasser

GELEEGUSS

400 g **Nappage Neutral** (34012)
 200 g Wasser
 50 g **Konditoreipaste Pink Grapefruit** (27820)

KÄSE-SAHNE

250 g **Fond Royal CL Käse-Sahne** (10566)
 400 g Wasser
 1.000 g Sahne, geschlagen, ungesüßt

DEKOR

100 g Dekorsahne mit **Stabifix F** (31904)
 11 St. **Dekor Pink Grapefruit** (19020)
 11 St. **Dekor Käse-Sahne** (06701)
 50 g **Schokoladino** (36818)

ARBEITSWEISE:

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

Alle Zutaten der Rührmasse für 4 Minuten im langsamen Maschinengang verrühren und in einem gefetteten Blech glatt streichen und abbacken.

Nappage Neutral mit Wasser aufkochen und mit **Konditoreipaste Pink Grapefruit** abschmecken. In den Rührboden gleichmäßige Löcher (z. B. mit einem Modellierstäbchen) eindrücken und mit dem gekochten Nappage die Löcher füllen und abkühlen lassen. Die angerührte Käse-Sahne aufstreichen und dekorieren.



MANGOCOLADA

ZUTATEN:

1 Blech, 60 x 20 cm

RÜHRBODEN

300 g **SandRühr Premium** (43113)
 200 g Weizenmehl
 200 g Speiseöl
 200 g Wasser
 5 g **Citrone Europa** (72104)

RUMTRÄNKE

100 g Läuterzucker 2:1
 10 g **Konditoreipaste Rum JAMAICA** (21904)

SAHNE TYP MANGO LASSI

180 g **Fond Royal CL Mango Lassi** (17166)
 35 g **Konditoreipaste Kokos** (19904)
 285 g Wasser
 710 g Sahne, geschlagen, ungesüßt

LIMETTENSAHNE

65 g **Fond Royal CL Neutral** (12466)
 20 g **Konditoreipaste Limette** (25104)
 80 g Wasser
 320 g Sahne, geschlagen, ungesüßt

DEKOR

100 g Dekorsahne mit **Stabifix F** (31904)
 22 St. Cocktailschirmchen
 22 St. **Dekor Belegkirschen** (09801)
 22 St. Mangostücke
 25 g **Dekor Konfetti** (95804)

ARBEITSWEISE:

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

Alle Zutaten der Rührmasse für 4 Minuten im langsamen Maschinengang verrühren, in einem gefetteten Blech glatt streichen und abbacken.

Nach dem Auskühlen tränken. **Fond Royal CL Mango Lassi** und **Konditoreipaste Kokos** mit Wasser verrühren, mit einem Teil der Sahne angleichen und die restliche Sahne unterheben, ins Blech füllen. Mit der angerührten Limettensahne auffüllen. Dekorsahne aufdressieren und mit auf Cocktailschirmchen aufgespießten **Dekor Belegkirschen** und Mangostücken ausdekorieren.

SONNIGER SAHNEGENUSS DER EXTRAKLASSE!

Locker, luftig, aromatisch – wir bringen feinen Geschmack und hohe Standfestigkeit in alle Sahnespezialitäten.

Unsere aromatisierten Sahnestände Fond Royal CL schaffen Abwechslung im Angebot. Im Sommer punkten Sie bei Ihren Gästen mit fruchtigen Ideen oder erfrischenden Kreationen wie beispielsweise exotischem Mango Lassi.

Für noch mehr geschmackliche Vielfalt und eine Extraportion Kreativität kombinieren Sie Fond Royal CL Neutral mit einer unserer über 50 Konditoreipasten. Verwöhnen Sie Ihre Gäste mit der neuen Geschmacksrichtung Pink Grapefruit mit herb-fruchtiger Zitrusnote und leuchtender Farbe.



Unser fruchtig-frisches Sommer-Traum Paar: Pink Grapefruit & Mango Lassi



„Immer wieder erzählen mir Kunden, dass sie aufgrund fehlender Fachkräfte ihr Konditorei-Sortiment einschränken müssen.

Eine ideale Lösung sind meiner Meinung nach die Fond Royal CL Sahnestände von Dreidoppel. Der hohe Convenience-Grad ermöglicht handwerkliche Konditorei bei maximaler Gelingsicherheit und rationaler Herstellung.“

UNSERE FOND ROYAL CL

Unsere aromatisierten Sahnestände Fond Royal CL in 20 Geschmacksrichtungen enthalten ausschließlich natürliche Aromen und werden auf Basis von Rindergelatine hergestellt. Gemäß unserem Clean-Label-à-la-Dreidoppel-Standard achten wir auf eine besonders kurze Zutatenliste. Rationell und anwendungssicher in der Herstellung, gelingen auch ungelerntem Personal vielfältige Sahnekreationen mit hoher Standfestigkeit.

Buttermilk-Lemon 46620

NEU!

Bratapfel 14066

Citrone 12166

Café au Lait 46420

NEU!

Erdbeere 12266

Haselnuss 12608

Himbeere 12366

Joghurt-Sahne 13266

Käse-Sahne 10566

Mango Lassi 17166

Mascarpone 12966

Neutral 12466

Orange 12566

Pfirsich-Maracuja 12766

Schokolade 12066

Stracciatella 13166

Tiramisu 13766

Typ Eierlikör 16966

Typ Sauermilch 16066

Waldfrucht 13466

