



NEU

KONDITIONEIPASTE KIWI

Der Einsatz von Kiwis in Backwaren ist in den letzten Jahren um mehr als 20 % gestiegen* – mit unserer neuen backfesten Konditoreipaste Kiwi bringen auch Sie den Trendgeschmack gelingsicher in Ihre Theke und machen Ihre Gebäcke auch farblich zu einem absoluten Blickfang.

- fruchtig-süßer Geschmack mit säuerlicher Note
- mit Kiwisafkonzentrat
- vegan und backfest

Artikel-Nr.	27830
Produktbeschreibung	Kiwizubereitung mit Farbstoff zur Aromatisierung und Färbung von feinen Backwaren, Desserts und Speiseeis
Dosierung	50 g : 1.000 g
Gebinde	1,0-kg-Dose
Geschmacksprofil	



Authentischer Kiwigeschmack in Sahne-, Joghurt- und Quarkkreationen

Kiwis sollten im rohen Zustand nicht mit Milchprodukten verarbeitet werden, da diese aufgrund eines enthaltenen Enzyms einen bitteren Geschmack annehmen können. Mit unserer Konditoreipaste Kiwi gelingt die Aromatisierung von Sahne und Cremes ab sofort ohne Probleme und eröffnet Ihnen neue Geschmackswelten!

Produktinformation

* Quelle: Innova Market Insights



BUTTERMILCH-KIWI-SCHNITTE

ZUTATEN:

1 Blech, 60 x 20 cm

Boden mit Kiwi-Paste

43113 SandRühr Premium	300 g
Speiseöl	200 g
Wasser	200 g
Weizenmehl	200 g
27830 Konditoreipaste Kiwi	45 g

Buttermilch-Sahne

16066 Fond Royal CL	
Typ Sauermilch	120 g
Buttermilch	385 g
Sahne, geschlagen, ungesüßt	300 g

Buttermilch-Sahne mit Kiwigeschmack

16066 Fond Royal CL	
Typ Sauermilch	130 g
Buttermilch	410 g
Sahne, geschlagen, ungesüßt	315 g
27830 Konditoreipaste Kiwi	45 g

Dekor

46310 Füll&Glanz	110 g
Zucker	25 g
Wasser	235 g
27830 Konditoreipaste Kiwi	30 g
Kiwis, püriert	315 g
31904 Dekorsahne mit Stabifix F	100 g

ARBEITSWEISE:

🔥 ca. 190 °C

🕒 ca. 15 Min.

Alle Zutaten für den Boden im langsamen Maschinengang für 4 Minuten verrühren, in ein gefettetes Blech streichen und abbacken.

Fond Royal CL Typ Sauermilch mit Buttermilch verrühren und die geschlagene Sahne unterheben. Auf den ausgekühlten Boden streichen und kurz frosten. Buttermilch-Sahne mit Kiwigeschmack herstellen und auf die Buttermilch-Sahne streichen, frosten.

Für den Dekor Füll&Glanz mit Zucker, Wasser und Konditoreipaste Kiwi verrühren, 10 Minuten quellen lassen und anschließend 5 Minuten aufschlagen. 10 g in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen. Das Kiwipüree mit der restlichen Masse verrühren und auf die gefrorene Schnitte streichen. Mit Dekorsahne ausgarnieren und kleine Tupfen Kiwi-Gelee obendrauf dressieren.