FRUITY MATCHA CHEESECAKE

ZUTATEN:

1 Blech 60 × 20 cm

Haferstreusel

47880	Haferglück	400 g
	Weizenmehl	200 g
	Zucker	100 g
	Speiseöl	300 g
	Vollei	100 g
	Haferflocken	100 g
16604	Trisan	10 g

Cheesecake-Masse

18966	Cheesecake Basis	470 g
	Wasser	470 g
	Zucker	n. B.
	Frischkäse	800 g
27920	Konditoreipaste Matcha	100 g
	Sahne, geschlagen, ungesüßt	250 g

Variante Blueberry

32218	Paradiso Fruchtgenuss Heidelbeere Plus	700 g

Variante Strawberry

46310	Füll&Glanz Erdbeerpüree	120 g 600 g
20704	Konditoreipaste Erdbeere	35 g

Variante Mango

46310	Füll&Glanz Mangopüree	120 g 600 g
29304	Konditoreipaste Mango	35 g

Dekor

41517	Blancoladino	50 g

ARBEITSWEISE:

ca. 190 °C ca. 16 Min.

Alle Zutaten für die Streusel kurz verkneten, in einem Blech verteilen und abbacken.
Cheesecake Basis mit Wasser (und Zucker nach Bedarf) verrühren, Frischkäse und Konditoreipaste Matcha hinzufügen und 3 Minuten im schnellen Maschinengang aufschlagen. Zum Schluss geschlagene Sahne unterheben. Die Masse einfüllen und glatt streichen.
Nach dem Kühlen mit gewünschtem Fruchtspiegel versehen. In Würfel 6 × 6 cm schneiden und mit aufgelöstem Blancoladino ausgarnieren.

Fruchtspiegel Strawberry und Mango:
Füll&Glanz mit Fruchtpüree und Konditoreipaste verrühren und 10 Minuten quellen lassen, dann 5 Minuten schlagen, bis die Masse homogen ist.

MATCHA *meets* KIRSCHBLÜTE

NEU

DER ASIA TREND FÜR FEINE BACKWAREN

Die Konditoreipaste Matcha begeistert mit intensiver, grüner Farbgebung, fein-herber Note und fernöstlicher Ästhetik. Als fester Bestandteil der japanischen Genusskultur steht Matcha für moderne, hochwertige Produktkonzepte mit Trendcharakter. In Kombination mit der Gelatop Eispaste Kirschblüte entstehen harmonische Genussmomente aus charaktervoller Grüntee-Note und zart-floraler Leichtigkeit – ideal für Feine Backwaren, Desserts und Speiseeis.

PRODUKTDETAILS:

Artikel-Nr.	27920
Produktbeschreibung	Matchazubereitung zur Aromatisierung von feinen Backwaren, Desserts und Speiseeis
Dosierung	50–80 g : 1.000 g
Gebinde	1,0-kg-Dose

- Vegan & Clean Label
- Backfest
- Ansprechend grüne Farbgebung

MATCHA FACTS

WAS IST MATCHA?
Intensiv grünes Grüntee-Pulver aus beschatteten Teeblättern, welche gemahlen werden.

HERKUNFT
Japan - Matcha ist fester Bestandteil der japanischen Küche und Genusskultur.

MATCHA VS. GRÜNER TEE?
Bei Matcha wird das gesamte Blatt pulverisiert und konsumiert, bei herkömmlichem grünen Tee wird das Blatt nur aufgebrüht.

WIRKUNG
Belebend und konzentrationsfördernd (durch Koffein und L-Theanin) und reich an Antioxidantien

MATCHA AUF WACHSTUMSKURS!

68 % Wachstum*
in den letzten 3 Jahren in Deutschland über alle süßen Kategorien.
Besonders stark: Süßwaren & Sports Nutrition

TRENDIGE GESCHMACKSKOMBINATIONEN

Die fein-herbe Matcha-Note bildet die ideale Basis für moderne Geschmackskombinationen – vor allem bekannt aus Iced Matcha Latte-Kreationen in angesagten Cafés – mit fruchtigen, cremigen oder floralen Akzenten.

05-2026 Mat.-Nr. 1566 | Lebensmittelrechtliche Angaben für verpackte/lose Ware liegen in der Verantwortung des Weiterverarbeiters. *Quelle: Innova Market Insights

DREIDOPPEL
DREIDOPPEL GmbH | Ernst-Abbe-Straße 4-6 | 40764 Langenfeld
Telefon +49 2173 7909-0 | info@dreidoppel.de | www.dreidoppel.de |

DER MEGA-HYPE IN IHRER THEKE!

Konditoreipaste Matcha

DREIDOPPEL
IDEEN FÜR DEN GUTEN GESCHMACK. SEIT 1899.

MATCHA ROLLS

ZUTATEN:
ca. 30 Stück in 2 Varianten

Matcha-Füllmasse

46022	Backfüll Variant	700 g
	Wasser	420 g
27920	Konditoreipaste Matcha	90 g
	Hefeteig (MELLA-HT-Supersoft/ IREKS)	2.000 g
	Butter, flüssig oder Sahne, flüssig oder Aprikotur	n. B.

Creme

66030	Gelatop Crema Magica Hell	640 g
	Crememargarine	130 g
27920	Konditoreipaste Matcha	30 g
26420	Gelatop Eispaste Kirschblüte	20 g

Dekor

38501	Dekor Raute rot/weiß	15 St.
92902	Dekor Schokoladen Gitter	15 St.

ARBEITSWEISE:
ca. 210 °C ca. 15–20 Min.

Alle Zutaten der Matcha-Füllmasse miteinander verrühren und für mindestens 15 Minuten quellen lassen.
Hefeteig ausrollen (ca. 90 × 50 cm), Füllmasse aufstreichen, eng zur Schnecke aufrollen und in Stücke à 3 cm schneiden.
Anschließend in 60 × 10 cm Bleche einsetzen (ca. 7 Stück/Blech). Rolls garen und abbacken.
Nach dem Backen nach Belieben mit flüssiger Butter/Sahne bestreichen und/oder dünn aprikotieren.
Gelatop Crema Magica Hell mit Crememargarine im schnellen Maschinengang aufschlagen, jeweils die Hälfte mit Konditoreipaste Matcha bzw. Gelatop Eispaste Kirschblüte verrühren. Creme aufdressieren und ausgarnieren.

TOKYO STYLE SCHNITTE

ZUTATEN:
1 Blech 60 × 20 cm

Spezialboden

40922	Spezialmassen Mix	550 g
	Wasser	330 g
27920	Konditoreipaste Matcha	70 g
51806	Dekor Mandel Crunch	50 g

Erdbeerfüllung

46310	Füll&Glanz Erdbeeren, TK, aufgetaut	500 g
20704	Konditoreipaste Erdbeere	30 g

Matchacreme

66030	Gelatop Crema Magica Hell	800 g
	Crememargarine	400 g
27920	Konditoreipaste Matcha	100 g
39931	Dekor Confetto Crisp	50 g

Dekor

41517	Blancoladino	100 g
27920	Konditoreipaste Matcha	5 g
26420	Gelatop Eispaste Kirschblüte	5 g
	Erdbeeren, frisch, halbiert	22 St.

ARBEITSWEISE:
ca. 190 °C ca. 18 Min.

Spezialmassen Mix, Wasser und Konditoreipaste Matcha im schnellen Maschinengang 5–7 Minuten aufschlagen, zum Schluss Dekor Mandel Crunch unterheben, in ein Blech streichen und abbacken.
Nach dem Auskühlen dünn die Backhaut abschneiden und halbieren.
Für die Erdbeerfüllung alle Zutaten im schnellen Maschinengang 2 Minuten aufschlagen, 10 Minuten quellen lassen und erneut 5 Minuten aufschlagen. Als 4 Stränge à 150 g auf den unteren Boden dressieren.
Gelatop Crema Magica Hell mit Crememargarine und Konditoreipaste Matcha im schnellen Maschinengang aufschlagen und 650 g Creme in die Zwischenräume dressieren. Mit Dekor Confetto Crisp bestreuen.
Zweiten Boden auflegen, das Blech mit der restlichen Creme füllen, glatt streichen und kalt stellen.
Blancoladino erwärmen, jeweils die Hälfte mit Konditoreipaste Matcha und Gelatop Eispaste Kirschblüte verrühren und über die Schnitte filieren. Nach Belieben mit frischen Erdbeeren ausgarnieren.

ASIA STYLE WINDBEUTEL

ZUTATEN:
Grundrezept für 20 Stück in 2 Varianten

34401	Butter Windbeutel	20 St.

Grundrezept Creme

67980	Vegan Whip	620 g
	Wasser, kalt (ca. 3–5 °C)	930 g

Tipp: Für noch mehr Matcha-Latte-Style, Wasser durch Kokosmilch ersetzen!

27920	Konditoreipaste Matcha	60 g
26420	Gelatop Eispaste Kirschblüte	40 g

Überzug

41517	Blancoladino	400 g
27920	Konditoreipaste Matcha	10 g
26420	Gelatop Eispaste Kirschblüte	10 g

ARBEITSWEISE:

Butter Windbeutel halbieren.
Vegan Whip mit sehr kaltem Wasser (ca. 3–5 °C) im schnellen Maschinengang 2–3 Minuten aufschlagen. Die Creme halbieren und jeweils einen Teil mit Konditoreipaste Matcha und Gelatop Eispaste Kirschblüte abschmecken. Die Windbeutel mit 80 g Creme füllen.
Blancoladino erwärmen, jeweils die Hälfte mit Konditoreipaste Matcha bzw. Gelatop Eispaste Kirschblüte verrühren, die Deckel überziehen und nach Wunsch abspinnen. Deckel auflegen.

Matcha meets Kirschblüte
Kirschblüte ist der Dreidoppel **Geschmack des Jahres 2026**: zart-floral, leicht süß und inspiriert von japanischer Genusskultur. Auch im Bereich Feine Backwaren zeigt der Trend großes Wachstumspotenzial. Umso besser, dass sich die **Gelatop Eispaste Kirschblüte** vielseitig einsetzen lässt. In Kombination mit Matcha entsteht ein harmonisches Zusammenspiel aus feiner Süße, leicht herben Noten und fernöstlicher Eleganz.

A Perfect Match