KONDITOREIPASTE
MARZIPAN

DREIDOPPEL
IDEEN FÜR DEN GUTEN GESCHMACK. SEIT 1899.

MOHN-KIRSCH-STREUSEL-SCHNITTE

ZUTATEN:

1 Blech 60 x 20 cm

Rührboden

43113	SandRühr Premium	300 g
	Weizenmehl	200 g
	Wasser	200 g
	Speiseöl	200 g
	MELLA-MOHN GOURMET/IREKS	50 g
35926	Fruchtback Kirsch	450 g

Füllung

33910	Creme Bavarette	350 g
30027	Creme Variant	500 g
	Wasser	750 g
28510	Konditoreipaste Marzipan	80 g

Streusel

	MELLA-MÜRB/IREKS	350 g
	MELLA-MOHN GOURMET/IREKS	120 g
	Butter	200 g

Dekor

41518	Blancoladino	25 g
19730	Dekor Taler Bronze	25 St.

ARBEITSWEISE:

ca. 190 °C ca. 25 Min.

Alle Zutaten für den Boden miteinander verrühren, Fruchtback Kirsch punktuell auf die Masse dressieren und abbacken.

Alle Zutaten für die Füllung im schnellen Maschinengang aufschlagen, auf dem Boden verstreichen und kalt stellen.

MELLA-MÜRB mit MELLA-MOHN GOURMET vermengen, Butter unterkneten, zu Streuseln verarbeiten und abbacken.

Die Streusel auf der Schnitte verteilen und mit Blancoladino abspinnen. Mit Dekor Taler Bronze dekorieren.

MOHN-PFLAUMEN-MARZIPAN-TORTE

ZUTATEN:

4 Torten, 16 cm Ø, 10 cm Höhe

	Mürbteigböden, 16 cm Ø, gebacken (MELLA-MÜRB/IREKS)	280 g
38708	Powerfüllung Amarena-Kirsch	120 g

Böden

40922	Spezialmassen Mix	600 g
	Wasser	360 g
	MELLA-MOHN GOURMET/IREKS	80 g

Pflaumenkompott

38810	Kochpulver Frucht Tradition	60 g
	Zucker	120 g
	Wasser	120 g
	Pflaumen, TK	280 g
27906	Gelatop Eispaste Pflaume	40 g
53304	Fruchtsäure	n. B.

Sahnefüllung

12466	Fond Royal CL Neutral	200 g
	Wasser	250 g
28510	Konditoreipaste Marzipan	85 g
	Sahne, geschlagen, ungesüßt	1.000 g

Dekor

31018	Topglanz	200 g
27906	Gelatop Eispaste Pflaume	20 g
	Marzipan, angewirkt 1:1 MELLA-MOHN GOURMET/IREKS	480 g
		20 g
33518	Bienetta MELLA-MOHN GOURMET/IREKS	40 g
		15 g
	Mandeln, gehobelt	25 g
	Pistazien, gemahlen	10 g
91201	Dekor Marzipan Rosen, rot, groß	4 St.
91801	Dekor Marzipan Rosenblätter, groß	8 St.

ARBEITSWEISE:

ca. 190 °C ca. 25 Min.

Mürbteig mit Powerfüllung Amarena-Kirsch bestreichen. Alle Zutaten für die Spezialböden im schnellen Maschinengang ca. 7 Minuten aufschlagen und in Ringen abbacken. Nach dem Auskühlen waagerecht durchschneiden.

Für das Kompott Kochpulver Frucht Tradition mit Zucker mischen und mit Wasser verrühren, dann in den Kocher geben. Aufgetaute Pflaumen, Gelatop Eispaste Pflaume und Fruchtsäure hinzufügen und das Kochprogramm starten. Ausgekühltes Pflaumenkompott mit 2 cm Abstand zum Ring auf die unteren Böden dressieren.

Fond Royal CL Neutral mit Wasser und Konditoreipaste Marzipan anrühren und je 230 g auf die unteren Böden verteilen.

Zweiten Boden auflegen und mit der restlichen Sahne den Ring auffüllen, kalt stellen. Topglanz glatt rühren, mit Gelatop Eispaste Pflaume marmorieren und die Torte damit versiegeln. Marzipan mit MELLA-MOHN GOURMET verkneten, auf 2 mm Stärke (10 x 50 cm) ausrollen und den Rand der Torte damit einkleiden.

Mit Mohn-Mandel-Bienetta und Dekoren ausdekorieren.

MANDELGEBÄCK

ZUTATEN:

ca. 22 Stück

46022	Backfüll Variant	200 g
	Wasser	100 g
	Mandeln, gemahlen, geröstet	160 g
	Eigelb	40 g
	Backpulver	2 g
	Glukosesirup	60 g
28510	Konditoreipaste Marzipan	45 g
	Mandeln, gehobelt	100 g
	Dekorschnee	n. B.

ARBEITSWEISE:

ca. 190 °C ca. 14 Min.

Alle Zutaten im All-in-Verfahren verrühren und 20 Minuten quellen lassen. Mit einem Eisportionierer in gehobelte Mandeln portionieren und rollen. Mit Unterblech backen.

Nach dem Backen mit Dekorschnee bepudern.

GEBÄCKFÜLLUNG

ZUTATEN:

Grundrezept

46022	Backfüll Variant	1.000 g
	Wasser	580 g
	Mandeln, gemahlen	300 g
28510	Konditoreipaste	
	Marzipan	160 g
	Vollei	100 g

ARBEITSWEISE:

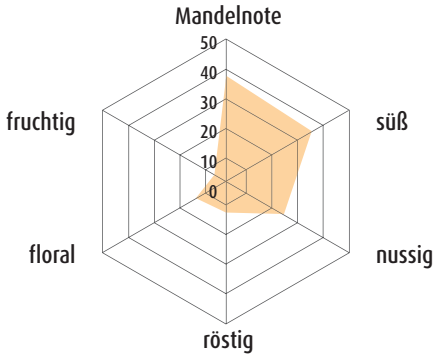
Alle Zutaten verrühren und 15 Minuten quellen lassen.

NEU

KONDITOREIPASTE MARZIPAN

Verleihen Sie Ihren Gebäcken, Sahne-Kreationen, Eis oder Cremes mit unserer neuen Konditoreipaste Marzipan ganzjährig einen feinen Marzipangeschmack, ganz ohne aufwendiges Weichwirken.

- enthält 30 % Marzipan
- ohne Stücke
- vegan
- backstabil

Artikel-Nr.	28510
Produkt-beschreibung	Marzipanzubereitung zur Aromatisierung von Speiseeis, Desserts und feinen Backwaren
Dosierung	50–80 g : 1.000 g
Gebinde	1,0-kg-Dose
Geschmacks-profil	

Unsere neue Konditoreipaste Marzipan begeistert ganzjährig:
Mit einem Marzipananteil von 30 % und natürlichem Aroma ist sie ideal für Füllungen, Desserts, Gebäcke sowie kreative Kombinationen mit Früchten, Nüssen oder einem Hauch von Alkohol.

Produktinformation

09/2023 Mat.-Nr. 1510 | Lebensmittelrechtliche Angaben für verpackte/lose Ware liegen in der Verantwortung des Weiterverarbeiters.

DREIDOPPEL

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