

DAS TOPPT ECHT ALLES!



MADE WITH
LOVE
& 

Volle
Markenpower
für eigene
Kreationen



MADE WITH
LOVE
& 

MADE WITH
LOVE
& 




International
PROFESSIONAL

 **DREIDOPPEL**
IDEEEN FÜR DEN GUTEN GESCHMACK. SEIT 1899.

TOPMARKEN – 1. WAHL BEI IHREN KUNDEN

Wenn Handwerkskunst auf bewährte, trendige Markenkraft trifft, entstehen beste Chancen für ein erfolgreiches Thekengeschäft. Denn hier wird das Vertrauen der Kunden gleich doppelt belohnt: durch frische, leckere Gebäckkreationen aus Ihrer Backstube, gekrönt von attraktiven Toppings echter Lieblingsmarken.

Das sorgt für ein starkes Impulsgeschäft bei den Stammkunden und lockt zugleich neue Zielgruppen an.

Profitieren Sie von der Anziehungskraft der Topmarken Milka®, Oreo® und Daim®:

- bewährte und beliebte Geschmacksrichtungen
- hohe Markenbekanntheit – Milka® belegt Platz 1 der stärksten Lebensmittelmarken Deutschlands!¹
- positiver Imagetransfer hinsichtlich Qualität und Geschmack
- steigende Zahlungsbereitschaft
- Stärkung des gesamten Thekenangebots

Hinweis: Wenn Sie die Marken Milka®, Oreo® und Daim® bei Ihren selbst hergestellten Gebäcken nutzen wollen, dürfen Sie dies ausschließlich in Verbindung mit dem Zusatz „made with“ oder „zubereitet mit“ tun, etwa so „Cheesecake made with Milka®“.

DIE I-TÜPFELCHEN FÜR TRENDGEBÄCKE

Zart schmelzend, köstlich knackig oder herrlich knusprig: Mit den Toppings von Milka®, Oreo® und Daim® setzen Sie Ihren süßen Kreationen jetzt die Krone auf! Denn diese besonderen Zutaten sorgen nicht nur für noch mehr leckere Vielfalt auf Ihrer Gebäckauswahl, sondern ziehen mit ihrer Markenkraft Kunden magisch an.

Bestellen Sie die neue Topping-Vielfalt exklusiv über Dreidoppel:



Milka® Schoko-Plättchen (50120)

- zart schmelzend
- mind. 30 % Kakaoanteil
- rechteckig, 3 x 5 mm, Stärke ca. 1 mm
- 10 kg im Karton



Oreo® Vanilla Crumbs (50140)

- knusprige Kakaokeksstücke mit Cremefüllung mit Vanillegeschmack
- vegan
- 12 x 400-g-Beutel im Karton



Daim® Crumbs (50150)

- knackige Mandel-Karamell-Stückchen
- mit Schokolade umhüllt
- 10 x 1-kg-Beutel im Karton

CHANCEN!

64 %

der Konsumenten sind der Meinung, dass sich Markenprodukte durch eine hohe Produktqualität auszeichnen.²



93 %

der jüngeren Verbraucher (16–29 Jahre) haben eine Lieblingsmarke.²



55 %

der Verbraucher bevorzugen beim Lebensmittelkauf Markenartikel.²



¹ BRAND TREE-Studie „Food Brands 2022“, Brandmeyer Markenberatung; ² PwC-Studie „Markenvertrauen“, 2017



CHEESECAKE

ZUTATEN:

3 Bleche 60 x 20 cm

Boden (3 Bleche 60 x 20 cm)

46022 Backfüll Variant	2.100 g
Wasser	570 g
Butterstreusel, gebacken	600 g
20406 Konditoreipaste Creme de Cacao	150 g

Cheesecake-Masse

(3 Bleche 60 x 20 cm)

18966 Cheesecake Basis	2.100 g
Milch, 1,5 %	2.100 g
Quark, Magerstufe	2.100 g
50120 Milka® Schoko-Plättchen, aufgelöst	375 g
Sahne, geschlagen, ungesüßt	2.100 g

Mit Milka (1 Blech 60 x 20 cm)

43208 Alpenmilch	
Schokoladino	100 g
50120 Milka® Schoko-Plättchen	100 g
39930 Dekor Confetto Crisp	50 g

Mit Oreo (1 Blech 60 x 20 cm)

41518 Biancoladino	100 g
36818 Schokoladino	100 g
50140 Oreo® Vanilla Crumbs	140 g

Mit Daim (1 Blech 60 x 20 cm)

43208 Alpenmilch	
Schokoladino	100 g
45117 Butterkaramell	100 g
19140 Dekor Mini-Späne Karamellgeschmack	50 g
50150 Daim® Crumbs	100 g

ARBEITSWEISE:

🕒 ca. 180 °C ⌚ ca. 20 Min.

Alle Zutaten für den Boden verrühren, je ca. 1.100 g auf 3 Bleche verteilen, ca. 20 Minuten quellen lassen und abbacken.

Cheesecake Basis, Milch und Quark aufschlagen, zum Schluss die aufgelösten Milka® Schoko-Plättchen dazugeben und die geschlagene Sahne unterheben. Jeweils 2.900 g Masse auf den ausgekühlten Böden verstreichen.

Cheesecake kühlen und in Quadrate à 10 x 10 cm schneiden. Anschließend diagonal zu Dreiecken teilen.

Die Dreiecke mit den Überzügen je nach Sorte (Milka®, Oreo® oder Daim®) dekorieren.



CROISSANTS

ZUTATEN:

45 Croissants

Plunderteig/
Croissants 60 g, gerade 45 St.

Mit **Milka** (15 Croissants)

Füllung

50120 Milka® Schoko-Plättchen 500 g
Sahne 250 g

Dekor

50120 Milka® Schoko-Plättchen 250 g
Sahne 125 g
43208 Alpenmilch Schokoladino 30 g
50120 Milka® Schoko-Plättchen 70 g

Mit **OREO** (15 Croissants)

Füllung

66030 Gelatop
Crema Magica Hell 250 g
Crememargarine 50 g

Dekor

66030 Gelatop
Crema Magica Hell 250 g
Frischkäse 250 g

36818 Schokoladino 40 g
41518 Blancoladino 40 g
50140 Oreo® Vanilla Crumbs 100 g

Mit **Daim** (15 Croissants)

Füllung

50120 Milka® Schoko-Plättchen 500 g
Sahne 250 g

Dekor

50120 Milka® Schoko-Plättchen 250 g
Sahne 125 g
43208 Alpenmilch Schokoladino 40 g
45117 Butterkaramell 30 g
50150 Daim® Crumbs 70 g

ARBEITSWEISE:

🔥 ca. 190 °C ⌚ ca. 25 Min.

Variante Milka®: Für die Füllung und das Dekor jeweils aus Milka® Schoko-Plättchen und Sahne eine Ganache kochen und kaltstellen. Nach dem Auskühlen kurz aufschlagen und als Füllung verwenden bzw. auf die Croissants dressieren. Mit Alpenmilch Schokoladino und Milka® Schoko-Plättchen garnieren.

Variante Oreo®: Gelatop Crema Magica Hell mit Crememargarine aufschlagen und Croissants füllen. Gelatop Crema Magica Hell mit Frischkäse aufschlagen und auf die Croissants dressieren. Mit Blancoladino, Schokoladino und Oreo® Vanilla Crumbs dekorieren.

Variante Daim®: Aus Milka® Schoko-Plättchen und Sahne jeweils eine Ganache kochen und kaltstellen. Nach dem Auskühlen kurz aufschlagen und als Füllung verwenden bzw. auf die Croissants dressieren. Mit Alpenmilch Schokoladino und Butterkaramell abspinnen und Daim® Crumbs aufstreuen.



WAFFLE CAKES

ZUTATEN:

54 Waffeln, mit 9 cm Ø, Silikonform **silikonart**

43922 Waffel Mix 3.000 g
Milch 2.400 g

Mit **Milka** (18 Waffeln)

43208 Alpenmilch Schokoladino 80 g
50120 Milka® Schoko-Plättchen 100 g

Mit **OREO** (18 Waffeln)

41518 Blancoladino 80 g
50140 Oreo® Vanilla Crumbs 180 g

Mit **Daim** (18 Waffeln)

43208 Alpenmilch Schokoladino 80 g
50150 Daim® Crumbs 100 g

ARBEITSWEISE:

🔥 ca. 190 °C ⌚ ca. 25 Min.

Alle Zutaten des Waffelteiges im langsamen Maschinengang glattrühren. Je 90 g Masse in die gefetteten Waffelmatten einfüllen und abbacken. Je nach Sorte (Milka®, Oreo® oder Daim®) überziehen und dekorieren.

Waffeln liegen voll im Trend – und begeistern in unterschiedlichsten Formen. Gerade dicker gebackene Kreationen – wie auch Bubble-Waffeln oder belgische Waffeln – werden mit üppigen Dekoren zum trendigen To-go-Snack.

Unser Tipp



NEW YORK ROLLS

ZUTATEN:

42 Stück, Ø 10 cm, 4,5 cm hoch

Plunderteig (60 x 42 cm, 4 mm dick)	3 St.
Butter, aufgelöst	100 g
Läuterzucker	150 g

Mit **Milka** (14 New York Rolls)

Füllung

50120 Milka® Schoko-Plättchen	150 g
Sahne	75 g

Dekor

43208 Alpenmilch Schokoladino	70 g
50120 Milka® Schoko-Plättchen	70 g

Mit **OREO** (14 New York Rolls)

Füllung

66030 Gelatop	
Crema Magica Hell	175 g
23108 Gelatop	
Eispaste Cremona	25 g
Crememargarine	40 g

Dekor

36818 Schokoladino	70 g
41518 Blancoladino	10 g
50140 Oreo® Vanilla Crumbs	100 g

Mit **Daim** (14 New York Rolls)

Füllung

66030 Gelatop	
Crema Magica Hell	200 g
41904 Konditoreipaste Toffee	40 g
Crememargarine	25 g

Dekor

43208 Alpenmilch Schokoladino	70 g
45117 Butterkaramell	70 g
50150 Daim® Crumbs	70 g

ARBEITSWEISE:

🔥 ca. 210 °C ⌚ ca. 25 Min.

Plunderteig mit Butter bestreichen und aufrollen. In 3,5-cm-Stücke schneiden, in gefettete Ringe legen und zur Gare stellen. Bei 3/4 Gare mit Backpapier und Lochblech abdecken und mit Schwaden backen. Nach 10 Minuten das Backblech wenden. Heiße Rolls mit Läuterzucker glasieren und vor dem Füllen auskühlen lassen.

Variante Milka®: Für die Füllung eine Ganache kochen, kalt stellen und nach dem Durchkühlen kurz aufschlagen. Mit aufgelöstem Alpenmilch Schokoladino und Milka® Schoko-Plättchen ausgarnieren.

Variante Oreo®: Für die Füllung alle Zutaten miteinander kurz aufschlagen. Mit aufgelöstem Schokoladino, Blancoladino und Oreo® Vanilla Crumbs ausgarnieren.

Variante Daim®: Für die Füllung alle Zutaten miteinander kurz aufschlagen. Mit aufgelöstem Alpenmilch Schokoladino, Butterkaramell und Daim® Crumbs ausgarnieren.



ROLLS

ZUTATEN:

84 Stück (12 Bleche 60 x 10 cm)

Butter-Hefequarkteig
(MELLA-BUTTER-
HEFEQUARKTEIG/IREKS) 6.000 g

Mit **Milka** (28 Rolls)

Füllung

46022 Backfüll Variant	750 g
33718 Creme Ideal	135 g
Wasser	840 g
50120 Milka® Schoko-Plättchen	265 g
Sahne, flüssig	100 g

Dekor

66030 Gelatop	
Crema Magica Hell	300 g
Frischkäse	300 g
50120 Milka® Schoko-Plättchen	120 g
43208 Alpenmilch Schokoladino	50 g

Mit **OREO** (28 Rolls)

Füllung

46022 Backfüll Variant	1.000 g
Wasser	700 g
23108 Gelatop	
Eispaste Cremona	90 g

99101 Dekor Black
 Cookie Crunch
 Sahne, flüssig

Dekor

66030 Gelatop	
Crema Magica Hell	300 g
Frischkäse	300 g
50140 Oreo® Vanilla Crumbs	250 g
36818 Schokoladino	40 g
41518 Blancoladino	40 g

Mit **Daim** (28 Rolls)

Füllung

46022 Backfüll Variant	1.000 g
Wasser	700 g
41904 Konditoreipaste Toffee	90 g
50150 Daim® Crumbs	150 g
Sahne, flüssig	100 g

Dekor

66030 Gelatop	
Crema Magica Hell	300 g
Frischkäse	300 g
45117 Butterkaramell	120 g
43208 Alpenmilch Schokoladino	50 g
50150 Daim® Crumbs	120 g

ARBEITSWEISE:

🔥 ca. 170 °C ⌚ ca. 25 Min.

Alle Zutaten der Füllungen, bis auf Topping und Sahne, miteinander verrühren und für ca. 20 Minuten quellen lassen. 3 x 2.000 g Butter-Hefequarkteig auf 65 x 40 cm (Ausrollstärke 3 mm) ausrollen. Die Füllungen aufstreichen, das jeweilige Topping aufstreuen, zur Schnecke aufrollen, schneiden und je 7 Stück in ein gefettetes Blech einlegen. Bei 3/4 Gare backen. Nach dem Backen mit flüssiger Sahne bestreichen.

Dekor-Varianten Milka® und Oreo®: Gelatop Crema Magica Hell mit Frischkäse aufschlagen und aufdressieren, je nach Sorte abspinnen und mit Milka® bzw. Oreo® Topping bestreuen.

Dekor-Variante Daim®: Gelatop Crema Magica Hell mit Frischkäse und 40 g Butterkaramell aufschlagen und aufdressieren. Mit restlichem Butterkaramell (80 g) und Alpenmilch Schokoladino abspinnen und mit Daim® Crumbs bestreuen.

MADE WITH LOVE AND ...

Mit passenden aufmerksamkeitsstarken Werbemitteln machen Sie die Verwendung der Originalprodukte sichtbar. So werten Sie Ihre vielfältigen Kreationen in der Theke zusätzlich auf und profitieren optimal von der Impulskraft der Topmarken **Milka**®, **Oreo**® und **Daim**®!

Ihr Fachberater informiert Sie gern über unser Werbemittelangebot.

