



VEGÁN ALAPANYAGOK
ÉS RECEPTÖTLETEK...



...TEJ, TOJÁS, MÉZ
HOZZÁADÁSA NÉLKÜL

3 DREIDOPPEL





KAKAÓS - DIÓS VEGÁN SZELET

ÖSSZETEVŐK:

Alaprecept 1 db 60 x 20 cm-es kapszlihoz

Kakaós kevert tészta

VEGÁN KEVERT OMLÓS	420 g
Étolaj	125 g
Kakaó-porcukor keveréke	80 g
Víz	275 g
Dió, darabolt	150 g

Krém

VEGÁN WHIP	540 g
Víz, hideg (0-5°C)	810 g
DREIDOPPEL CUKRÁSZPASZTA	
DIÓ	30 g

Varietálás

SCHOGETTE	250 g
Összesen	2.680 g

TECHNOLÓGIA

190 °C Sütési idő: 10 perc

A kevert tészta hozzávalóit összemérjük és közepes fokozaton 3 perc alatt simára keverjük. Beleforgatjuk a diódarabokat, a masszát formaleválasztóval kifújt kapszliba töltjük és sütjük.

A Vegan Whip-et hideg vízzel (0-5 °C) és a Cukrászpaszta Dió-val 2-3 perc alatt gyors fokozaton kihabosítjuk. A Schogette-t kissé felmelegítjük és 150 g-ot a masszába márványozunk. Ezt a krémet egyenletesen a kihűlt tésztára kenjük, a felületét a maradék Schogette-tel márványozzuk.

Dekor:

A habból a szeletek tetejére tuffokat nyomunk és csokoládédíszsel, darabolt pisztáciával díszítjük.

KEVERT OMLÓS

A VEGÁN KEVERT OMLÓS segítségével víz és étolaj hozzáadásával egyszerűen készíthetünk vegán süteményeket, muffinokat.

- a massa jól kenhető, homogén
- jól rétegezhető, pl. gyümölcsökkel
- puha-lágy megfelelően nedves-szaftos tészta, kitűnő frissességgel
- kellemes Bourbon - vaníliás íz
- 12,5 kg -os kiszerezés



VEGÁN KÖRTÉS ESPRESSO SZELET

ÖSSZETEVŐK:

Alaprecept 1 db 60 x 20 cm-es kapszlihoz

Kevert tészta

VEGÁN	
KEVERT OMLÓS	900 g
Étolaj	315 g
Víz	405 g

Szirup

Víz	100 g
INVERTCUKORSZIRUP	50 g
DREIDOPPEL	
CUKRÁSZPASZTA ESPRESSO	10 g

Körtehabos krém

VEGÁN WHIP	340 g
Körtelé 100%, hideg (0-5°C)	510 g
DREIDOPPEL CUKRÁSZPASZTA	
KÖRTE	50 g
Vilmoskörte befőtt	260 g

Felület

TOPGLANZ	200 g
DREIDOPPEL CUKRÁSZPASZTA	
ESPRESSO	6 g
Összesen	3.150 g

TECHNOLÓGIA:

190 °C

10 perc

A kevert tészta összetevőit összekeverjük, majd egy 60 x 20 cm-es kapszliba egyenletesen elkenjük és megsütjük.

A kihűlt lapot lekenjük a kávé sziruppal. A krém összetevőit kihabosítjuk, majd a végén hozzákeverjük az apróra vágott körtét. 580 g-ot a tésztára kenünk.

Ismét lap, sziruppal kenés, majd krém. Hűtjük.

Felületét TOPGLANZ és CUKRÁSZPASZTA ESPRESSO-val vonjuk át.

Tetszés szerint díszítjük.

Termékajánló vegán sütemények felületi díszítésére, fényesítésére, töltésére:

TOPGLANZ

- Kész hidegselé.
- Semleges ízű, vegán.
- Áttetsző, víztiszta.
- Színezhető, tükörfényes felület.
- 6 kg műa. vödör.

SCHOGETTE

- Sütésálló, kész krém.
- Intenzív csokoládés íz.
- Változatos felhasználás.
- Levelesek, kelt tészták, sütemények vegán tölteléke.
- 12,5 kg műa. vödör.



VEGÁN MOZART SZELET

ÖSSZETEVŐK:

Alaprecept 1 db 60 x 20 cm-es kapszlihoz

Kevert tészta

VEGÁN	
KEVERT OMLÓS	825 g
Étolaj	290 g
Víz	370 g
DREIDOPPEL CUKRÁSZPASZTA	
PISZTÁCIA 100	120 g

Töltelék

DREIDOPPEL MIRANDA	
FAGYLALTPASZTA	
FÖLDIMOGYORÓ	55 g
SCHOGETTE	480 g

Krém

VEGÁN WHIP	275 g
Víz (0-5°C)	345 g
GELATOP FAGYLALTPASZTA	
MARCIPÁN	30 g

Felület

Marcipán	450 g
Összesen	3.240 g

TECHNOLÓGIA:

190 °C

12 perc

A kevert tészta összetevőit összekeverjük, majd 2 db 60 x 20 cm-es kapszliba egyenletesen elkenjük és megsütjük.

A kihűlt lapra mogorós Schogette krémet dresszírozunk egy 14-es simacsöves nyomózsák segítségével. A felvert habot rákenjük a szeletre, ráhelyezzük a második lapot és vékonyan átkenjük a krémmel. Tetejét marcipánnal burkoljuk. Tetszés szerint díszítjük.



Vegán sütemények,
fagylaltok ízesítésére:

DREIDOPPEL CUKRÁSZPASZTA PISZTÁCIA 100

- **Tiszta, természetes pistácia.**
- Nem tartalmaz aromát.
- Tartósítószermentes.
- Nem tartalmaz módosított keményítőt.
- Gluténmentes és vegán.
- Kiszerezések: 1 kg és 3 kg
- Adagolás: 100 g / 1 liter krém v. hab.

VEGÁN

KEVERT OMLÓS

Keverék vegán muffinok és sütemények előállításához



Alapanyagunk gondosan válogatott összetételű, állati eredetű összetevők hozzáadása nélkül

- sokoldalú felhasználási lehetőség
- állandó magas minőség
- a vegán táplálkozásba beilleszthető
- új célcsoportok elérése: vegánok, vegetáriánusok és flexitáriusok
- a trendkövető fogyasztók számára kifejezetten érdekes

Biztonságos feldolgozás

- a gyártás megbízható, ezenkívül racionális, hiszen csupán 2 összetevő hozzáadása (víz és növényi olaj) szükséges
- kenhető, homogén massa
- jól rétegezzhető, pl. gyümölcsökkel dúsítható

Könnyen testreszabható egyedi és minőségi sütemények

- megfelelő térfogat
- puha-lágy, nedves-szaftos tészta
- kellemes Bourbon vanília íz
- kitűnő frissesség

ALAPRECEPT:

VEGÁN KEVERT OMLÓS	1,000 kg
Növényi olaj	0,300 kg
Víz	0,450 kg
Összesen	1,750 kg

Keverési idő:	3 – 4 perc
Feladási tömeg:	0,450 kg

TECHNOLÓGIA

Az összetevőket közepes fokozaton összekeverjük és formákba töltjük. A közepét kb. 1 cm mélyen olajozott trokserrel benyomjuk és gőzzel sütjük. A sütés vége előtt 10-15 perccel a gőzt elengedjük.

Sütési hőmérséklet:	180° C
Sütési idő:	40 – 45 perc

VEGÁN FINOMSÁGOK A LEGJOBB MINŐSÉGBEN...



... TEJ, TOJÁS, MÉZ
HOZZÁADÁSA NÉLKÜL



VEGÁN FINOMSÁGOK
A LEGJOBB MINŐSÉGBEN...

VEGÁN WHIP

Növényi alapú habalap por



... TEJ, TOJÁS, MÉZ
HOZZÁADÁSA NÉLKÜL

Folyamatosan növekszik a kereslet a vegán pékáruk és sütemények iránt – a tisztán növényi alapú VEGAN WHIP segítségével süteményekhez, szeletekhez, desszertekhez egyszerűen készíthet vegán krémeket, habokat, töltelékeket, finom tejszínes jellegű krémes ízzel és állaggal.

A még változatosabb ízek érdekében ízesítésre szortimentünkben több mint 50 vegán DREIDOPPEL CUKRÁSZPASZTA áll rendelkezésére.

- nem szükséges stabilizáló fond hozzáadása
- stabil, nagy térfogatra kihabosítható – lágy-kellemes állag
- fagyasztható és jól felolvasztható
- savstabil
- habverőgéppel problémamentesen kihabosítható, sőt habszifonban is jól működik
- cukrászpaszták közvetlenül adagolhatók hozzá
- minden ízvilághoz megfelelő alap aromával rendelkezik
- por állagú alapanyag

Kiszerezés

10 kg papírszák --> Előny!
Nem igényel különleges tárolást, hűtést!

Minden technológiában működik!

A következő alapreceptekkel a munkafolyamatainak megfelelően készítheti el a Vegan Whip-et - azonnali felhasználásra vagy fagyasztható krémként.

ALAPRECEPTEK:

Azonnali felhasználás:

67980 Vegan Whip 500 g
Víz
(0-5 °C) 750 g
Cukrászpaszta
igény szerint

Fagyasztható krém:

67980 Vegan Whip 500 g
Víz
(0-5 °C) 625 g
Cukrászpaszta
igény szerint

TECHNOLÓGIA

A Vegan Whip-et hideg vízzel és az egyik vegán cukrászpasztánkkal elkeverjük.

Gyors fokozaton 2-3 perc alatt kihabosítjuk.

Alapreceptek