

SO GEHT HAFER!





FRUCHTIGER HAFER-CHEESECAKE

ZUTATEN:

1 Blech 60 x 20 cm

Hafer-Rührmasse

47880 Haferglück	1.110 g
Speiseöl	445 g
Wasser	445 g

Cheesecake

18966 Cheesecake Basis	325 g
Wasser (45 °C)	325 g
Frischkäse	550 g

51006 Sahnemarmoraria Erdbeere 100 g

33066 Sanettlösung (siehe Grundrezeptur Sanett) 12 g

31018 Topglanz 80 g

ARBEITSWEISE:

🕒 ca. 190 °C ⌚ ca. 20 Min.

Alle Zutaten der Rührmasse für 2 Minuten im langsamen Maschinengang miteinander verrühren, in einem gefetteten Backblech verstreichen und abbacken.

Cheesecake Basis und warmes Wasser verrühren, Frischkäse hinzugeben und 4 Minuten im schnellen Maschinengang aufschlagen. Auf den ausgekühlten Kuchen streichen.

Sahnemarmoraria Erdbeere mit der Sanettlösung stabilisieren und in Streifen auf den Cheesecake dressieren, etwas marmorieren. Kurz anfrosten und mit Topglanz abglänzen.



HAFER-BANANENBROT

ZUTATEN:

1 Kastenform, 30 x 12 cm

Haferflocken 25 g

Hafer-Rührmasse

47880 Haferglück	500 g
Speiseöl	200 g
Wasser	200 g
20204 Konditoreipaste Banane	35 g
78704 Zimt	1 g

Banane 1 St.

53308 Fruchtsäure 1 g

45118 Butterkaramell 25 g

ARBEITSWEISE:

🕒 ca. 190 °C ⌚ ca. 40 Min.

Die Kastenform fetten und mit Haferflocken ausstreuen.

Alle Zutaten der Hafer-Rührmasse für 2 Minuten im langsamen Maschinengang miteinander verrühren. In die Kastenform geben und glatt streichen. Die Banane längs durchschneiden und mit Fruchtsäure bepinseln, mit der Schnittfläche nach oben auf die Masse legen.

Butterkaramell auf die Masse dressieren und abbacken.



HAFER-COOKIES

ZUTATEN:

1 Grundrezeptur ca. 110 Stück

47880 Haferglück	1.000 g	97201 Dekor Schokoklein	265 g
Weizenmehl	500 g		
Zucker	240 g		
Speiseöl/Butter	700 g		
Vollei	200 g		
Haferflocken	250 g		
16503 Tri-Vanil	5 g		

ARBEITSWEISE:

ca. 190 °C ca. 12 Min.

Alle Zutaten des Teiges zu einem glatten Teig verarbeiten, Dekor Schokoklein kurz unterkneten.

Mit einem Eisportionierer ca. 25 g auf ein Backblech mit Backpapier portionieren und backen.

HAFERGLÜCK

Hafer erlebt als regionales Superfood in Form von Porridge und Co eine wahre Renaissance in Sachen Beliebtheit beim Verbraucher! Dreidoppel ist es mit dem Backmix Haferglück gelungen, Hafer den Weg in die süße Auslage der Kuchentheke in Bäckerei und Konditorei zu ebnen!

- über 50 % Vollkorn-Hafer im Getreideanteil
- verfeinert mit Roggenmalz
- optimaler Trieb (trotz fehlender Kleberbildung des Hafers) und gute Tragfähigkeit z. B. für Obstkuchen
- warmer Karamellton im gebackenen Teig

Ihr Dreidoppel Fachberater unterstützt Sie mit weiteren Rezeptideen und zahlreichen Materialien für die Filial-Kommunikation.

Artikel-Nr.	47880
Produktbeschreibung	Basismischung zur Herstellung von Hafergebäcken und Haferdauergebäcken
Gebinde	12,5-kg-Sack



ZUTATEN:

47880 Haferglück	1.000 g
Speiseöl	400 g
Wasser	400 g

ARBEITSWEISE:

ca. 190 °C

Alle Zutaten der Hafer-Rührmasse für 2 Minuten im langsamen Maschinengang miteinander verrühren. In eine Form geben, glatt streichen und abbacken.

GRUNDREZEPT