



Sweet Table

special
**VIelfÄLTIGE
COOKIES**

Seite 20

EDLE FEIER
Seite 4

GARTENPARTY
Seite 14

INHALT

rezepte

Sweet Tables – Genussvielfalt für jeden Anlass

Sweet Tables – der Trend mit vielen kleinen Leckereien. Sie zeigen Vielfalt auf einen Blick und sind nicht nur für Hochzeiten gefragt – auch bei Gartenpartys, Firmen-Events oder Geburtstagen ein Highlight. Eine tolle Chance, sich kreativ abzuheben! Viele Rezepte eignen sich auch perfekt für die tägliche Auslage.

sweet table

Inspiration pur! Entdecken Sie unsere Beispiele für Sweet Tables:

EDLE FEIER	4
GARTENPARTY	14

baiser

SWIRLY CLOUDS	6
FRUITY CLOUDS	6

madlins

CHOC-BERRY-DREAM	7
------------------------	---

hoopies

TROPICAL SUNRISE	7
FLUFFY GOOSEBERRY	16
SUNNY APRICOT	17

soft amaretti

SWEET AMORE	8
-------------------	---

teegebäck

SWEET BITES	8
LITTLE BUTTERFLY	17

cupcakes

CAROB DELUXE	9
MARBLE DELUXE	9

cakepops

PRETTY POPS	10
SPRING POPS	19

schoki mit farbdekor

LOVELY HEARTS	10
FLOWER POWER	10

tartelettes

TINY DELIGHTS	11
---------------------	----

waffeln

WAFFLE LOVE	12
WAFFLE STICKS	12

gelee-warfel

MELON BLISS	13
-------------------	----

crumble

BERRY CRUMBLE	18
---------------------	----

nussriegel

CARAMEL & PEANUTS	18
-------------------------	----

cookies

PISTACHIO FUSION	21
BERRY CLOUD	21
STRAWBERRY CHOCO CRUSH	22
COFFEE STYLE	22
COCONUT KISS	23

Tiny Delights – Feine Tartelettes

Entdecken Sie zarte Mürbteig-tartelettes, gefüllt und getoppt mit cremiger Frucht- oder intensiver Schokoladenfüllung. Dekoriert mit kunstvollen Zucker-/Isomalt-Elementen sind diese kleinen Meisterwerke nicht nur ein Augenschmaus, sondern auch ein Genuss für den Gaumen – perfekt für den Sweet Table oder als Highlight auf jeder Kaffeetafel.

siehe Seite 11



18



18



9



10



Sweet Table

EDLE FEIER – DER SWEET TABLE FÜR BESONDERE MOMENTE

Elegant und stilvoll – unser edler Sweet Table verzaubert mit zarten Farben, goldenen Akzenten und raffinierten Köstlichkeiten. Perfekt für Hochzeiten, Jubiläen oder festliche Anlässe mit dem gewissen Extra.





SWIRLY CLOUDS & FRUITY CLOUDS

baiser

ZUTATEN:

Grundrezept Baisermasse	
68390 Schaumtraum	1.000 g
Wasser	500 g

Variante Swirly Clouds (für 1 Grundrezept)	
39208 Gelatop Eispaste Delfino Blau	30 g
26608 Gelatop Eispaste Drachenfrucht	30 g
Zuckerperlen	n. B.
Goldpuder	n. B.

Variante Fruity Clouds (jeweils für 1 Grundrezept)	
20804 Konditoreipaste Himbeere	40 g
27860 Konditoreipaste Wassermelone	75 g
27830 Konditoreipaste Kiwi	50 g
97201 Dekor Schokoklein	n. B.

ARBEITSWEISE:

🕒 ca. 60 °C ⌚ ca. 24 Std.

Schaumtraum mit Wasser im schnellen Maschinengang ca. 6 Minuten aufschlagen und mit den verschiedenen Pasten aromatisieren und einfärben.
Für die Swirly Clouds beide Gelatop Eispasten zusammen in 1.500 g Baisermasse einarbeiten, für die Fruity Clouds jeweils die Menge an Konditoreipaste für 1.500 g Baisermasse verwenden.
Lollistiele auf dem Backpapier verteilen und gefärbten Baiser beliebig aufdressieren.
Mit Dekoren nach Belieben ausdekorieren und über Nacht im Ofen bei offenem Zug trocknen lassen.

variante

Die Fruity Clouds passen ideal auf unseren Gartenparty Sweet Table – siehe Seite 14/15.
Seien Sie kreativ in Sachen Geschmack, Farbe oder Form!



CHOC-BERRY-DREAM

madlins

ZUTATEN:

ca. 32 Stück

Rührmasse	
MELLA-MOIST CAKE CHOCO/IREKS	400 g
Vollei	140 g
Speiseöl	120 g
Wasser	160 g

Creme	
Butter, weich	150 g
66030 Gelatop Crema Magica Hell	150 g
21804 Konditoreipaste Vanille BOURBON	2 g
Wasser	50 g

Dekor	
Heidelbeeren, frisch	n. B.

ARBEITSWEISE:

🕒 ca. 180 °C ⌚ ca. 14–16 Min.

Alle Zutaten der Rührmasse im mittleren Maschinengang 5–7 Minuten glatt rühren, in die leicht gefetteten Formen eindressieren (je 25 g) und backen.
Butter mit Gelatop Crema Magica Hell und Konditoreipaste Vanille BOURBON aufschlagen, nach und nach das Wasser unterlaufen lassen. Mit einer Lochtülle als Tupfen aufdressieren und mit frischen Heidelbeeren ausgarnieren.



TROPICAL SUNRISE

hoopies

ZUTATEN:

ca. 48 Stück

Rührmasse	
MELLA-MOIST CAKE/IREKS	1.250 g
Vollei	440 g
Speiseöl	380 g
20904 Konditoreipaste Ananas	100 g
Wasser	350 g

37988 Sprühfix Aprikose	n. B.
Kokosraspeln	n. B.

Creme	
Butter, weich	800 g
66030 Gelatop Crema Magica Hell	800 g
19904 Konditoreipaste Kokos	120 g
Wasser	200 g

Dekor	
Kokoschips, getrocknet	n. B.

ARBEITSWEISE:

🕒 ca. 180 °C ⌚ ca. 25–30 Min.

Alle Zutaten der Rührmasse mit einem groben Besen 5–7 Minuten glatt rühren, in die leicht gefetteten Formen eindressieren (je 50 g) und backen.
Sprühfix Aprikose aufkochen und die ausgekühlten Hoopies am Rand aprikotieren und in Kokosraspeln wälzen.
Butter mit Gelatop Crema Magica Hell und Konditoreipaste Kokos aufschlagen, nach und nach das Wasser unterlaufen lassen. Die Creme mit einer französischen Sterntülle auf die Hoopies dressieren und mit getrockneten Kokoschips dekorieren.



SWEET AMORE

soft amaretti

ZUTATEN:

ca. 110 Stück

Frucht-Puderzucker

Puderzucker	200 g
48170 Konditoreipaste Aronia Cassis	10 g

Marzipanmasse

46022 Backfüll Variant	300 g
Wasser	150 g

Marzipanrohmasse M0	1000 g
Vollei	160 g
Backpulver	5 g
48170 Konditoreipaste Aronia Cassis	80 g

ARBEITSWEISE:

🔥 ca. 190 °C ⌚ ca. 12 Min.

Puderzucker mit Konditoreipaste Aronia Cassis mischen und 24 Stunden auf einem Blech trocknen. Backfüll Variant und Wasser verrühren und ca. 20 Minuten quellen lassen. Die restlichen Zutaten zugeben und glatt arbeiten. Je 15 g Masse im farbigen Puderzucker wälzen, nach Belieben formen oder in eine Silikonform geben und bei offenem Zug ggf. mit Unterblech abbacken.



SWEET BITES

teegebäck

ZUTATEN:

ca. 30 Stück

Mürbteig (MELLA-MÜRB/IREKS)	900 g
76505 Butter-Vanille	10 g
32908 Powerfüllung Pfirsich-Maracuja	70 g

Auflage

Roll-Fondant	360 g
43504 Konditoreipaste Sanddorn	n. B.
27830 Konditoreipaste Kiwi	n. B.
24320 Konditoreipaste Hibiskus	n. B.

Dekor

Eiweiß-Spritzglasur	n. B.
---------------------	-------

ARBEITSWEISE:

🔥 ca. 190 °C ⌚ ca. 12 Min.

Mürbteig auf Stufe 4 ausrollen, Schilder ausstechen und abbacken. Fondant mit den Konditoreipasten marmorieren, auf Stufe 2,5 ausrollen und ausstechen. Etwas Powerfüllung Pfirsich-Maracuja auf den Mürbteig streichen und das Fondant-Schild auflegen. Mit Eiweiß-Spritzglasur nach Wunsch beschriften.

variante

Auf unserem Gartenparty Sweet Table haben wir das Teegebäck in Schmetterlingsform gebacken und mit Eiweiß-Spritzglasur verziert. Das Rezept finden Sie auf Seite 17.



CAROB DELUXE & MARBLE DELUXE

cupcakes

ZUTATEN:

Rührmasse (Grundrezept für 40 St.)

MELLA-MOIST CAKE CAROB/IREKS oder	1.000 g
MELLA-MOIST CAKE BUCHWEIZEN/IREKS	
Vollei	350 g
Speiseöl	300 g
Wasser	400 g

Variante Carob Deluxe (für 40 St.)

Creme

Butter, weich	500 g
66030 Gelatop Crema Magica Hell	500 g
28510 Konditoreipaste Marzipan	100 g
Wasser	100 g

Dekor

Goldperlen	n. B.
------------	-------

Variante Marble Deluxe (für 40 St.)

Creme

Butter, weich	600 g
66030 Gelatop Crema Magica Hell	600 g
Wasser	100 g

28204 Konditoreipaste Holunderbeere	40 g
-------------------------------------	------

Dekor

Zuckerperlen	n. B.
--------------	-------

ARBEITSWEISE:

🔥 ca. 180 °C ⌚ ca. 20-25 Min.

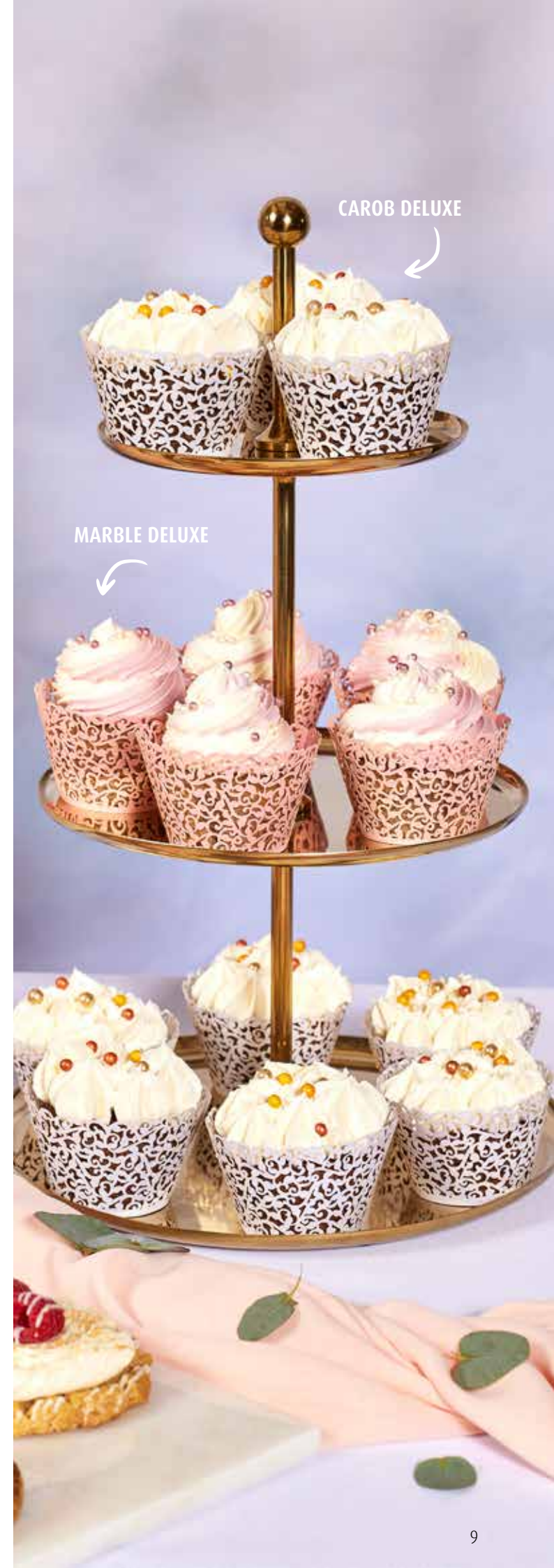
Alle Zutaten der jeweiligen Rührmasse mit einem groben Besen 5-7 Minuten glatt rühren, in die Förmchen dressieren (je 50 g) und backen.

Variante Carob Deluxe (mit MELLA-MOIST CAKE CAROB)

Butter mit Gelatop Crema Magica Hell und Konditoreipaste Marzipan aufschlagen, nach und nach das Wasser unterlaufen lassen. Die Creme auf die Cupcakes dressieren und mit Goldperlen dekorieren.

Variante Marble Deluxe (mit MELLA-MOIST CAKE BUCHWEIZEN)

Butter mit Gelatop Crema Magica Hell aufschlagen, nach und nach das Wasser unterlaufen lassen. Die Hälfte der Creme mit Konditoreipaste Holunderbeere aromatisieren und beide Cremes nebeneinander in einen Spritzbeutel füllen. Mit einer französischen Lochtülle aufdressieren und ausgarnieren.





PRETTY POPS

cakepops

ZUTATEN:

Masse für Quarkbällchen

MELLA-QUARK-MINIS/IREKS	2.000 g
Speisequark, Magerstufe	1.000 g
Vollei	600 g
Speiseöl	200 g
Wasser (ca. 30 °C)	1.250 g

Grundrezept helle Glasur

41518 Blancoladino	500 g
Kuvertüre, weiß	500 g

24320 Konditoreipaste Hibiskus	n. B.
--------------------------------	-------

Dekor

Blattgold	n. B.
-----------	-------

ARBEITSWEISE:

🕒 ca. 170 °C ⌚ ca. 6 Min.

Alle Zutaten der Quarkbällchenmasse 3-4 Minuten mit einem groben Rührbesen langsam verrühren. Nach 15 Minuten Quellzeit mit einem Dosiergerät jeweils ca. 20 g Masse direkt ins Siedefett geben und ausbacken.

Die ausgekühlten Quarkbällchen auf Cake Pop-Stiele aufspießen, mit der mit Konditoreipaste Hibiskus marmorierten Cake Pop-Glasur überziehen und nach Wunsch mit Blattgold verzieren.



LOVELY HEARTS & FLOWER POWER

schoki mit farbdekor

ZUTATEN:

Kuvertüre, weiß	1.000 g
Kakaobutter	50 g

Variante Lovely Hearts

20804 Konditoreipaste Himbeere	40 g
--------------------------------	------

Lebensmittelfarbe, fettlöslich, rot	1 g
-------------------------------------	-----

Variante Flower Power

27830 Konditoreipaste Kiwi	40 g
24320 Konditoreipaste Hibiskus	50 g
43504 Konditoreipaste Sanddorn	50 g

ARBEITSWEISE:

Kuvertüre auflösen, flüssige Kakaobutter unterrühren und temperieren. Je 1.000 g temperierte Kuvertüre mit gewünschter Konditoreipaste aromatisieren. Pralinen- und Lolliformen beliebig mit Lebensmittelfarbe schminken und die Kuvertüre eingießen. Aushärten lassen und aus der Form lösen.

varianten

Ob Form oder Geschmack und Farbe – seien Sie kreativ mit unseren Konditoreipasten. „Flower Power“ haben wir auf unserem Garten-party-Sweet-Table eingesetzt.



TINY DELIGHTS

tartelettes

ZUTATEN:

30 Tarteletteringe, rund ([silikowart](#) , 8,3 cm Ø)

Variante Pink Delight

Mürbteig (MELLA-MÜRB/IREKS)	1.170 g
32908 Powerfüllung Pfirsich-Maracuja	90 g
40922 Spezialboden hell, rund 8 cm Ø (s. Rezept Spezialmassen Mix)	30 St.

Füllung

Kuvertüre, weiß	900 g
41518 Blancoladino	600 g
Sahne, flüssig, erhitzt	750 g
48170 Konditoreipaste Aronia Cassis	115 g

Dekor

Isomalt	75 g
48170 Konditoreipaste Aronia Cassis	5 g

ARBEITSWEISE:

🕒 ca. 190 °C ⌚ ca. 16 Min.

Mürbteig auf 3 mm Stärke ausrollen und stippen. 11-cm-Ø-Kreise ausstechen, Tarteletteringe damit auslegen, abbacken und auskühlen lassen.

Mit der jeweiligen Powerfüllung bestreichen und den gewünschten Spezialboden einlegen.

Variante Champagne Delight

Mürbteig (MELLA-MÜRB/IREKS)	1.170 g
38708 Powerfüllung Amarena-Kirsch	90 g
40922 Spezialboden dunkel, rund 8 cm Ø (s. Rezept Spezialmassen Mix)	30 St.

Füllung

Kuvertüre, dunkel	900 g
36818 Schokoladino	600 g
Sahne, flüssig, erhitzt	750 g
29204 Konditoreipaste Marc de Champagne	115 g

Dekor

Zucker, geschmolzen	100 g
Goldpuder	n. B.

Sahne erhitzen und über die Kuvertüre-Blancoladino- bzw. Kuvertüre-Schokoladino-Mischung gießen, mit der jeweiligen Konditoreipaste aromatisieren und die Tartelettes mit 60 g befüllen.

Den Rest der Füllung nach dem Abkühlen aufschlagen und beliebig aufdressieren, mit Goldpuder und Zuckerdekor ausdekorieren.

WAFFLE LOVE & WAFFLE STICKS

waffeln

ZUTATEN:

Grundrezept Waffelteig

43922 Waffel Mix	1.000 g
Milch	800 g
73005 Panettone	5 g

Variante Waffle Love

Grundrezept Überzug

41518 Blancoladino	300 g
Kuvertüre, weiß	300 g
Kakaobutter	15 g

24320 Konditoreipaste Hibiskus	n. B.
39208 Gelatop Eispaste Delfino Blau	n. B.

Goldpuder	n. B.
-----------	-------

Variante Waffle Sticks

41518 Blancoladino	n. B.
43208 Alpenmilch Schokoladino	n. B.
36818 Schokoladino	n. B.
94508 Dekor Nonpareille, bunt	n. B.
50150 Daim® Crumbs	n. B.
50120 Milka® Schoko-Plättchen	n. B.
50140 Oreo® Vanilla Crumbs	n. B.

ARBEITSWEISE:

🕒 ca. 230 °C ⏱ ca. 3 Min.

Alle Zutaten für den Waffelteig verrühren. Im jeweiligen Waffeleisen als Sticks oder Herzen mit Stiel ausbacken.

Variante Waffle Love:

Von der temperierten Blancoladino-Kuvertüre-Mischung ein Viertel abnehmen. Je eine Hälfte davon mit Konditoreipaste Hibiskus und Gelatop Eispaste Delfino Blau einfärben. Zum restlichen Überzug geben und die Waffeln zur Hälfte tauchen und mit Goldpuder besprühen.

Variante Waffle Sticks:

Waffeln in die aufgelösten Glasuren eintunken und mit den Streudekoren nach Belieben ausgarnieren.

Tipp: Für dunkle Waffeln einfach 60 g Kakaopulver in 1.000 g Waffelteig einrühren.



MELON BLISS

geleewürfel

ZUTATEN:

1 Blech 60 x 20 cm

Zucker	1.000 g
Fruchtpüree Melone	1.000 g
Apfelsaft	280 g
27860 Konditoreipaste Wassermelone	100 g
53304 Fruchtsäure	15 g
10211 Kondikoch Tradition	240 g

47990 Sanett Veggie	100 g
---------------------	-------

Zucker	n. B.
--------	-------

ARBEITSWEISE:

Alle Zutaten bis auf Sanett Veggie auf 103 °C kochen. Sanett Veggie in das Gelee einrühren und danach in Formen oder ein 60/20er Blech abfüllen und sofort mit Zucker abstreuen.

Nach 24 Stunden in die gewünschte Größe schneiden und nochmals in Zucker wälzen.

tipp

Statt Konditoreipaste Wassermelone (27860) können Sie auch andere fruchtige Konditoreipasten aus unserem Sortiment verwenden, wie z. B. Granatapfel (49904) oder Mango (29304).



special NEXT LEVEL COOKIES!

Lust auf mehr? Ab Seite 20 erwarten Sie fünf kreative Rezepte, die klassische Cookies aufs nächste Genuss-Level heben – perfekt für die Auslage, den Coffee-Break oder den Sweet Table!





Sweet Table

GARTENPARTY – SWEET TABLE MIT GARTENFLAIR

Rustikal, charmant, einladend – dieser Sweet Table bringt echtes Gartenparty-Feeling! Bunte Blüten, frische Beeren und handgemachte Leckereien sorgen für eine lockere Atmosphäre und pure Genussmomente unter freiem Himmel.

BERRY CRUMBLE
Rezept Seite 18

FRUITY CLOUDS
Rezept Seite 6

BERRY CLOUD
Rezept Seite 21/22

STRAWBERRY CHOCO CRUSH
Rezept Seite 21/22

FLUFFY GOOSEBERRY
Rezept Seite 16

SUNNY APRICOT
Rezept Seite 17

SPRING POPS
Rezept Seite 19

CARAMEL & PEANUTS
Rezept Seite 18

PISTACHIO FUSION
Rezept Seite 21

WAFFLE STICKS
Rezept Seite 12

LITTLE BUTTERFLY
Rezept Seite 17

FLOWER POWER
Rezept Seite 10



FLUFFY GOOSEBERRY *hoopies*

ZUTATEN:
ca. 48 Stück

Buchweizen-Rührmasse

MELLA-MOIST CAKE BUCHWEIZEN/IREKS	1.300 g
Vollei	480 g
Speiseöl	375 g
Wasser	520 g
TK-Stachelbeeren, aufgetaut, abgetropft	1.200 g

Baiser

68390 Schaumtraum	500 g
Wasser	250 g

ARBEITSWEISE:

🕒 ca. 180 °C ⌚ ca. 25-30 Min.

Alle Zutaten der Rührmasse mit einem groben Besen 5-7 Minuten glatt rühren. Je 25 g Stachelbeeren in den leicht gefetteten Formen verteilen, die Rührmasse einfüllen (je 55 g) und backen.

Schaumtraum mit Wasser aufschlagen, auf die ausgekühlten Hoopies dressieren und gleichmäßig abflämmen.

tipp

Verleihen Sie Ihren Hoopies das gewisse Etwas mit fruchtigem Baiser!

Bereiten Sie dazu Schaumtraum wie gewohnt zu und verfeinern Sie ihn mit einer Konditoreipaste Ihrer Wahl – für ein aromatisches Finish und einen tollen Farbeffekt.



SUNNY APRICOT *hoopies*

ZUTATEN:
ca. 48 Stück

Rührmasse

MELLA-MOIST CAKE/IREKS	1.250 g
Vollei	440 g
Speiseöl	380 g
Rosmarin, frisch, gehackt	15 g
Wasser	350 g

31118 Paradiso Fruchtgenuss Aprikose	960 g
--------------------------------------	-------

Creme

Butter, weich	800 g
66030 Gelatop Crema Magica Hell	600 g
Honig	200 g
Wasser	200 g

Dekor

32908 Powerfüllung Pfirsich-Maracuja	350 g
Rosmarin	n. B.

ARBEITSWEISE:

🕒 ca. 180 °C ⌚ ca. 25-30 Min.

Alle Zutaten der Rührmasse mit einem groben Besen 5-7 Minuten glatt rühren, in die leicht gefetteten Formen eindressieren (je 50 g) und backen.

Die ausgekühlten Hoopies mittig mit Paradiso Fruchtgenuss Aprikose (je 20 g) füllen.

Butter mit Gelatop Crema Magica Hell und Honig aufschlagen, nach und nach das Wasser unterlaufen lassen. Die Creme mit einer Lochtülle auf die Hoopies dressieren, mit Powerfüllung Pfirsich-Maracuja filieren und mit einem kleinen Zweig Rosmarin dekorieren.



LITTLE BUTTERFLY *teegebäck*

ZUTATEN:
ca. 30 Stück

Mürbteig (MELLA-MÜRB/IREKS)	900 g
76505 Butter-Vanille	10 g

36008 Powerfüllung Neutral	720 g
20604 Konditoreipaste Marille	35 g

Dekor

30781 Eisan	15 g
Wasser	75 g
Puderzucker	260 g
43504 Konditoreipaste Sanddorn	n. B.
27830 Konditoreipaste Kiwi	n. B.
24320 Konditoreipaste Hibiskus	n. B.

ARBEITSWEISE:

🕒 ca. 190 °C ⌚ ca. 12 Min.

Mürbteig auf Stufe 3 ausrollen und 60 Schmetterlinge ausstechen, abbacken.

Powerfüllung Neutral und Konditoreipaste Marille verrühren und die Schmetterlinge damit zusammensetzen.

Eisan, Wasser und Puderzucker aufschlagen, mit den Konditoreipasten nach Wunsch marmorieren und die Schmetterlinge hineintauchen oder als Alternative die Glasur einfärben und aufspritzen. Bei 100 °C im Ofen für ca. 10 Minuten trocknen.



BERRY CRUMBLE

crumble

ZUTATEN:
1 Blech 60 x 40 cm

Streusel	
MELLA-MÜRB/IREKS	2500 g
Butter, weich	1000 g
Zucker	250 g
16604 Trisan	25 g

31818 Paradiso Fruchtgenuss	
Rote Johannisbeere Plus	2.000 g

Dekor	
36818 Schokoladino	150 g
Johannisbeeren, frisch	n. B.

ARBEITSWEISE:
🕒 ca. 190 °C ⌚ ca. 30-35 Min.

Den Streuselteig herstellen, 2.000 g auf dem Blech verteilen und leicht andrücken. Paradiso Fruchtgenuss Rote Johannisbeere Plus gleichmäßig aufstreichen, mit den restlichen Streuseln bedecken und anschließend backen. Den Crumble nach dem Auskühlen in Stücke schneiden, nach Wunsch mit Schokoladino filieren und mit frischen Johannisbeeren dekorieren.



CARAMEL & PEANUTS

nussriegel

ZUTATEN:
1 Blech 60 x 20 cm

Mürbteig (MELLA-MÜRB/IREKS)	750 g
71904 Vanille Europa	5 g
45117 Butterkaramell	600 g
Erdnüsse, geröstet, gesalzen	600 g

ARBEITSWEISE:
🕒 ca. 190 °C ⌚ ca. 10 Min.

Mürbteig auf Stufe 4 ausrollen und abbacken. Butterkaramell erwärmen und die Erdnüsse unterziehen. Die Masse auf dem Mürbteig verteilen, auskühlen lassen und nach Belieben schneiden (hier als Sticks 12 + 2,5 cm).

Tipp: Damit die Oberfläche schneller abtrocknet 10 Minuten bei 190 °C mit offenem Zug backen.

variante

Statt Erdnüssen lassen sich auch andere Nüsse wie Haselnüsse, Mandeln oder Pekannüsse – pur oder gemischt – verwenden. So verleihen Sie dem Gebäck im Handumdrehen eine neue Geschmacksnote!



SPRING POPS

cakepops

ZUTATEN:

Masse für Quarkbällchen	
MELLA-QUARK-MINIS/IREKS	2.000 g
Speisequark, Magerstufe	1.000 g
Vollei	600 g
Speiseöl	200 g
Wasser (ca. 30 °C)	1.250 g

Grundrezept dunkle Glasur	
36818 Schokoladino	500 g
Kuvertüre, Zartbitter	500 g

Dekor	
Kokosraspeln	1.000 g
27830 Konditoreipaste Kiwi	50 g

Marzipan, bunt n. B.

ARBEITSWEISE:
🕒 ca. 170 °C ⌚ ca. 6 Min.

Alle Zutaten der Quarkbällchenmasse 3-4 Minuten mit einem groben Rührbesen langsam verrühren. Nach 15 Minuten Quellzeit mit einem Dosiergerät jeweils ca. 20 g Masse direkt ins Siedefett geben und ausbacken. Die ausgekühlten Quarkbällchen auf Cake Pop-Stiele aufspießen, mit der Cake Pop-Glasur überziehen, mit farbigen Kokosraspeln und nach Wunsch mit weiterem Dekor verzieren.

Tipp: Für farbenfrohe Kokosraspeln: Kokosraspeln mit beliebiger Konditoreipaste vermengen und trocknen lassen. Für grüne Kokosraspeln, wie in diesem Rezept, eignet sich die Konditoreipaste Kiwi besonders gut.





tipp
IDEAL FÜR
FÜLLUNGEN,
FROSTINGS
UND ALS CREME-
BASIS: GELATOP
CREMA MAGICAS



special VIELFÄLTIGE cookies

Next Level Cookies – 5 unwiderstehliche Kreationen

Cookies sind aktuell voll im Trend – ob als Coffee-Break-Snack, stylisches Dessert oder auf unseren Sweet Tables. Unsere 5 Varianten mit raffinierten Cremes und Toppings machen aus jedem Cookie ein Highlight! Als Basis nutzen wir MELLA-COOKIES/IREKS und verfeinern den Teig je nach Rezept. Crema Magica Hell von Gelatop ist die Grundlage für die wunderbar cremigen Toppings.

Entdecken Sie jetzt unsere kreativen Ideen für Genuss mit Wow-Effekt!

PISTACHIO FUSION cookies

ZUTATEN:

ca. 47 Stück

Cookie Teig

MELLA-COOKIES/IREKS	2.000 g
Butter	700 g
Wasser	120 g

Schokotropfen, Vollmilch	500 g
--------------------------	-------

Pistazien, gehackt	120 g
--------------------	-------

Creme

Butter, weich	650 g
66030 Gelatop Crema Magica Hell	650 g
43231 Konditoreipaste Pistazie 100	100 g
Wasser	50 g

Dekor

Pistazien, gehackt	80 g
Himbeerstückchen, gefriergetrocknet	n. B.
43208 Alpenmilch Schokoladino	150 g

ARBEITSWEISE:

🔥 ca. 190 °C ⌚ ca. 10–12 Min.

Die temperierten Zutaten, außer den Schokotropfen, zu einem homogenen Teig kneten. Zum Schluss die Schokotropfen kurz unterlaufen lassen. Mit Hilfe eines Eisportionierers (je 70 g) portionieren. Die Teiglinge in gehackte Pistazien drücken und mit der Pistazienseite nach unten auf mit Backpapier belegte Bleche setzen.

Die Teiglinge etwas flach drücken und backen.

Butter mit Gelatop Crema Magica Hell und Konditoreipaste Pistazie 100 aufschlagen, nach und nach das Wasser unterlaufen lassen.

Die Creme (je 30 g) auf den ausgekühlten Cookies verteilen, mit gehackten Pistazien und gefriergetrockneten Himbeerstückchen dekorieren und zum Schluss mit Alpenmilch Schokoladino filieren.



BERRY CLOUD cookies

ZUTATEN:

ca. 43 Stück

Cookie Teig

MELLA-COOKIES/IREKS	2.000 g
Butter	700 g
Wasser	120 g

Creme

Butter, weich	650 g
66030 Gelatop Crema Magica Hell	650 g
Wasser	100 g

Dekor

Beeren, frisch	n. B.
51006 Sahnemarmoraria Erdbeere	200 g

ARBEITSWEISE:

🔥 ca. 190 °C ⌚ ca. 10–12 Min.

Die temperierten Zutaten zu einem homogenen Teig kneten. Mit Hilfe eines Eisportionierers (je 65 g) portionieren. Die Teiglinge auf mit Backpapier belegte Bleche setzen, etwas flach drücken und backen.

Butter mit Gelatop Crema Magica Hell aufschlagen, nach und nach das Wasser unterlaufen lassen.

Die Creme (je 30 g) auf den ausgekühlten Cookies verteilen, mit frischen Beeren und Sahnemarmoraria Erdbeere garnieren.



STRAWBERRY CHOCO CRUSH

cookies

ZUTATEN:

ca. 47 Stück	
Cookie Teig	
MELLA-COOKIES/IREKS	2.000 g
Butter	700 g
Kakaopulver	100 g
brauner Zucker	100 g
Wasser	200 g
Creme	
Butter, weich	700 g
66030 Gelatop Crema Magica Hell	700 g
20704 Konditoreipaste Erdbeere	100 g
Wasser	70 g
Dekor	
Erdbeeren, frisch, ggf. halbiert	47 St.
36818 Schokoladino	180 g

ARBEITSWEISE:

ca. 190 °C ca. 10-12 Min.

Die temperierten Zutaten zu einem homogenen Teig kneten. Mit Hilfe eines Eisportionierers (je 65 g) portionieren. Die Teiglinge auf mit Backpapier belegte Bleche setzen, etwas flach drücken und backen.

Butter mit Gelatop Crema Magica Hell und Konditoreipaste Erdbeere aufschlagen, nach und nach das Wasser unterlaufen lassen.

Die Creme (je 30 g) auf den ausgekühlten Cookies verteilen, mit frischen Erdbeeren dekorieren und zum Schluss mit Schokoladino filieren.

COCONUT KISS

cookies

ZUTATEN:

ca. 47 Stück	
Cookie Teig	
MELLA-COOKIES/IREKS	2000 g
Butter	700 g
Kokosraspeln	150 g
19904 Konditoreipaste Kokos	100 g
Wasser	120 g
Mandeln, gestiftelt	190 g
Creme	
Butter, weich	650 g
66030 Gelatop Crema Magica Hell	650 g
19904 Konditoreipaste Kokos	100 g
Wasser	50 g
Dekor	
Himbeeren, frisch	n. B.
66030 Gelatop Crema Magica Hell	150 g
Kokosraspeln, geröstet	50 g

ARBEITSWEISE:

ca. 190 °C ca. 10-12 Min.

Die temperierten Zutaten zu einem homogenen Teig kneten. Mit Hilfe eines Eisportionierers (je 65 g) portionieren. Die Teiglinge in gestiftelte Mandeln drücken und mit der Mandelseite nach unten auf mit Backpapier belegte Bleche setzen. Die Teiglinge etwas flach drücken und backen.

Butter mit Gelatop Crema Magica Hell und Konditoreipaste Kokos aufschlagen, nach und nach das Wasser unterlaufen lassen.

Die Creme (je 30 g) auf den ausgekühlten Cookies verteilen, mit frischen Himbeeren belegen und mit gerösteten Kokosraspeln bestreuen, zum Schluss mit Gelatop Crema Magica Hell filieren.

COFFEE STYLE

cookies

ZUTATEN:

ca. 43 Stück	
Cookie Teig	
MELLA-COOKIES/IREKS	2.000 g
Butter	700 g
26704 Konditoreipaste Espresso	50 g
Wasser	50 g
Creme	
Butter, weich	650 g
66030 Gelatop Crema Magica Hell	650 g
21804 Konditoreipaste Vanille BOURBON	10 g
Wasser	100 g
Dekor	
Kakaopulver	n. B.
Brombeeren, frisch	n. B.
Löffelbiskuits	n. B.

ARBEITSWEISE:

ca. 190 °C ca. 10-12 Min.

Die temperierten Zutaten zu einem homogenen Teig kneten. Mit Hilfe eines Eisportionierers (je 65 g) portionieren. Die Teiglinge auf mit Backpapier belegte Bleche setzen, etwas flach drücken und backen.

Butter mit Gelatop Crema Magica Hell und Konditoreipaste Vanille BOURBON aufschlagen, nach und nach das Wasser unterlaufen lassen.

Die Creme (je 30 g) mit einer Lochtülle auf die ausgekühlten Cookies dressieren, leicht mit Kakao abstauben und nach Belieben dekorieren.



Aus Tradition modern

Seit 1899 sind wir der Spezialist für die Entwicklung und Herstellung von fruchtigen und süßen Aromen. Als Traditionsunternehmen mit 12 Jahrzehnten Erfahrung verstehen wir es wie kaum ein anderes Unternehmen, traditionelles Handwerk mit modernen Impulsen zu verbinden.

Von Langenfeld in die ganze Welt

Unser umfangreiches Produktsortiment, welches von Sahneständen über Backmixe bis hin zu Aromen und Konditoreipasten reicht, erleichtert das tägliche Arbeiten in Bäckerei und Konditorei und wird von Langenfeld (Rheinland) in die ganze Welt exportiert.

Unsere Kernkompetenz: Geschmack

Mit über 100 verschiedenen Konditoreipasten und Aromen – von klassisch bis trendig – unterstützen wir Sie mit fein abgestimmten Geschmacksnuancen und typischer Farbe bei der Herstellung individueller Kreationen von feiner Torte bis rationeller Schnitte. Dreidoppel – Ideen für den guten Geschmack! Seit 1899.

Entdecken Sie unser Sortiment für mehr Kreativität in Bäckereien, Konditoreien und Eisdielen unter www.dreidoppel.de

IMMER UP TO DATE!

Folge uns auf unseren
Social Media Kanälen

