

VEGAN WHIP

Pflanzliches Schlagcremepulver



GENUSS
FÜR ALLE!



BEERENTORTE

ZUTATEN:

2 Torten, 24 cm Ø

Rührboden

| | |
|--------------------------|---------|
| MELLA-VEGAN-RÜHR (IREKS) | 1.000 g |
| Speiseöl | 300 g |
| Wasser | 450 g |
| 27006 Citrone NOBLESSE | 15 g |

Beerenfüllung

| | |
|---------------------------------|-------|
| 46310 Füll&Glanz | 100 g |
| Zucker | 35 g |
| Beerenmix (TK-Ware, aufgetaut) | 800 g |
| 27304 Konditoreipaste Brombeere | 40 g |

Himbeer-Creme

| | |
|--------------------------------|-------|
| 67980 Vegan Whip | 330 g |
| Wasser | 500 g |
| 20804 Konditoreipaste Himbeere | 40 g |

Creme, hell

| | |
|---------------------------------------|-------|
| 67980 Vegan Whip | 200 g |
| Wasser | 300 g |
| 21804 Konditoreipaste Vanille BOURBON | 2 g |

Dekor

| | |
|----------------------------------|-------------|
| frische Beeren | nach Bedarf |
| 92901 Dekor Schoko Gitterplatten | |
| 00701 Dekor Schokoladen-Röllchen | 4 St. |
| Pistazien, gehackt | 5 g |

ARBEITSWEISE:

🔥 ca. 190 °C ⌚ ca. 30 Min.

Alle Zutaten der Rührmasse für 3 Minuten im mittleren Maschinengang verrühren, in 4 Ringe füllen und abbacken. Nach dem Auskühlen in je 2 Scheiben schneiden.

Füll&Glanz mit Zucker mischen, zu dem aufgetauten Beerenmix und Konditoreipaste Brombeere geben und im schnellen Maschinengang ca. 2 Minuten schlagen. 10 Minuten quellen lassen. Erneut 5 Minuten schlagen, bis die Masse homogen ist.

Für die beiden Cremes jeweils Vegan Whip mit sehr kaltem Wasser (0-5 °C) und Konditoreipaste im schnellen Maschinengang 2-3 Minuten aufschlagen.

Auf den jeweils unteren Boden mit einer französischen Sterntülle am Rand Rosetten aus Himbeer-Creme aufdressieren und in die Mitte im Wechsel je 2 Ringe aus Creme und Beerenfüllung eindressieren. Mit dem zweiten und dritten Boden genauso mit heller Creme und noch einmal mit Himbeer-Creme verfahren. Auf den jeweils letzten Boden am Rand beide Cremes im Wechsel aufdressieren, in der Mitte die restliche Beerenfüllung verstreichen. Mit frischen Beeren, Dekoren und Pistazien ausgarnieren.



SCHOKO-WALNUSS-SCHNITTE

ZUTATEN:

1 Blech 60 x 20 cm

Dunkler Rührboden

| | |
|-----------------------------|-------|
| MELLA-VEGAN-RÜHR (IREKS) | 420 g |
| Speiseöl | 125 g |
| Kakao-/Puderzucker-mischung | 85 g |
| Wasser | 275 g |

Walnussbruch 150 g

Creme

| | |
|-------------------------------|-------|
| 67980 Vegan Whip | 540 g |
| Wasser, kalt (0-5 °C) | 810 g |
| 42504 Konditoreipaste Walnuss | 30 g |

43422 Schogette 250 g

Dekor

| | |
|--|------------|
| 67980 Vegan Whip | 50 g |
| Wasser, kalt (0-5 °C) | 75 g |
| 93801 Dekor Schoko-Filigran Pistazien, gehackt | 22 St. 5 g |

ARBEITSWEISE:

🔥 ca. 190 °C ⌚ ca. 20 Min.

Alle Zutaten der Rührmasse für 3 Minuten im mittleren Maschinengang verrühren, dann den Walnussbruch unterheben, in einem gefetteten Blech glatt streichen und abbacken. Vegan Whip mit sehr kaltem Wasser (0-5 °C) und Konditoreipaste Walnuss im schnellen Maschinengang 2-3 Minuten aufschlagen. Schogette leicht erwärmen und 150 g in die Masse einmarmorieren. Die Creme auf dem erkalteten Boden im Blech glatt streichen und die Oberfläche mit dem restlichen Schogette marmorieren.

Mit Cremerosetten, Dekor Schoko-Filigran und gehackten Pistazien ausgarnieren.

Ideale Ergänzung: MELLA-VEGAN-RÜHR

Mit MELLA-VEGAN-RÜHR der IREKS GmbH entstehen unter Zugabe von Wasser und Pflanzenöl ganz einfach vegane Rühr-, Blechkuchen und Muffins. Dank der sorgfältig aufeinander abgestimmten Rohstoffe ergeben sich folgende Produktvorteile:

Produktipp

- streichfähige, gut zu verarbeitende Masse
- sehr gute Tragfähigkeit auch bei schwerem Belag z. B. Früchten
- softig-zarte Struktur mit ausgezeichneter Saftigkeit und Frischhaltung

- abgerundeter, vollmundiger Bourbon-Vanille-Geschmack
- erhältlich im 12,5 kg Gebinde



VEGAN WHIP



Die Nachfrage nach veganen Gebäcken steigt kontinuierlich – mit unserem rein pflanzlichen Schlagcremepulver lassen sich im Handumdrehen vegane Cremes für Torten, Schnitten, Desserts und vieles mehr mit einzigartig leichtem Schmelz und feinem Sahnegeschmack herstellen.

Für noch mehr (vegane) Geschmacksvielfalt schlagen Sie die Creme direkt mit einer unserer über 50 veganen Konditoreipasten aus dem Dreidoppel-Sortiment an.

- keine zusätzliche Stabilisierung mit Standmitteln erforderlich, hohe Standfestigkeit
- sehr hohes Aufschlagvolumen – leichtes Mundgefühl
- gefrier-taustabil
- säurestabil
- Zubereitung im Sahnebläser problemlos möglich
- kann mit Konditoreipaste im All-In-Verfahren aufgeschlagen werden
- Grundaromatisierung passend zu allen Geschmacksrichtungen
- Pulver – kein Transport von Wasser

| | |
|----------------------------|--------------------------------|
| Artikel-Nr. | 67980 |
| Produktbeschreibung | pflanzliches Schlagcremepulver |
| Gebinde | 10,0-kg-Sack |

Passend für Ihre Arbeitsweise!

Mit folgenden Grundrezepturen bereiten Sie Vegan Whip passend für Ihre Arbeitsprozesse zu – entweder zum Direktverzehr oder als gefrierstabile Creme.

GRUNDREZEPTE:

Zum Direktverzehr

| | |
|------------------|----------|
| 67980 Vegan Whip | 500 g |
| Wasser | |
| (0-5 °C) | 750 g |
| Konditoreipaste | |
| nach Wahl | optional |

Für eine gefrierstabile Creme

| | |
|------------------|----------|
| 67980 Vegan Whip | 500 g |
| Wasser | |
| (0-5 °C) | 625 g |
| Konditoreipaste | |
| nach Wahl | optional |

ARBEITSWEISE:

Vegan Whip mit kaltem Wasser und optional mit einer (veganen) Konditoreipaste nach Wahl vermengen. Anschließend im schnellen Maschinengang 2-3 Minuten aufschlagen und verarbeiten.

Grundrezepte