TODO UN MUNDO DE SABORES Y TEXTURAS

Catálogo general







Nuestra empresa

Todo un mundo de sabores y texturas

Las cosas buenas surgen cuando se unen muchos años de experiencia con el amor por el producto y el espíritu de innovación – esta es nuestra convicción. En DREIDOPPEL, desarrollamos productos para su día a día y le ofrecemos deliciosas ideas con las que podrá sorprender a sus clientes con algo nuevo cada día.

Modernidad y tradición

Desde 1899, somos un partner fuerte de panaderos, pasteleros, heladeros, fabricantes de dulces y de la industria alimentaria en general, tanto a nivel nacional como internacional. Somos especialistas en el desarrollo y producción de aromas y sabemos perfectamente cómo combinar la artesanía tradicional con la inspiración moderna. Nuestra amplia gama de productos, desde estabilizantes para nata hasta aromas y pastas para pastelería y heladería, facilita el trabajo diario a profesionales en todo el mundo.

De Langenfeld (Alemania) al mundo

Tenemos nuestra sede central en Langenfeld (Alemania), donde elaboramos nuestros productos siguiendo los más altos estándares de calidad y desde donde exportamos a todo el mundo.

Nuestra principal competencia: el sabor

Con más de 50 aromas en pasta diferentes, desde los sabores más clásicos hasta los más de moda, le ofrecemos matices aromáticos sutilmente equilibrados y tonalidades características para personalizar sus creaciones.









Calidad DREIDOPPEL

Utilizamos las mejores materias primas para nuestros productos, empleamos procesos de fabricación controlados (certificación del sistema de seguridad alimentaria FSSC 22000) y trabajamos en equipo con personas que no solo aman su trabajo, sino que lo viven a diario.

IREKS & DREIDOPPEL: la unión de dos mundos

La combinación perfecta de los mejores productos, con la misma garantía, confianza y alta calidad que siempre nos ha caracterizado.

Descubra toda nuestra gama de aromas para panadería, pastelería y heladería en www.ireks-iberica.com.

Índice

Aromas para horneado	4 - 6
Semilíquidos	4
En pasta	5
En polvo	5
Granulados	6
Mezcla de especias	6
Aromas para uso en frío	7 - 12
Pastas para pastelería	7 - 11
De fruta	7 - 8
De frutos secos	9
Con licor	10
Otras	11
PASTAROM – aromas semilíquidos con colorante	12
Gelificantes	13
Gelatina en pasta	13
Gelatina para uso en frío	13
Coberturas y rellenos	14 – 15
Coberturas	14
Rellenos	15
Ingredientes para pastelería	16
Bases para pastelería	16 - 19
Estabilizantes neutros	16 - 17
FOND ROYAL	
Elaborados de pastelería	19
Colorantes alimentarios	19
Decoración	10



Leyenda



Vegano:

sin ingredientes de origen animal



Sin gluten:

contiene menos de 20 mg de gluten/kg (según el Reglamento de Ejecución (EU) n.º 828/2014)



Kosher:

con certificado kosher



"Clean label" según DREIDOPPEL:

la mayoría de nuestras PASTAS PARA PASTELERÍA y productos de la gama FOND ROYAL son "clean label" según nuestra propia definición:

- · sin colorantes artificiales
- sin conservantes
- · sin almidones modificados
- · sin aditivos (a excepción del ácido cítrico)



Dosis

Todas las dosificaciones indicadas son orientativas; para información sobre dosificaciones máximas autorizadas, consulte con nuestro equipo técnico-comercial.



Envase

¡Síganos en nuestras redes sociales!





www.facebook.com/IREKS.IBERICA

¡Inscríbase a nuestra newsletter aquí!





Aromas para horneado

Semilíquidos

Un amplio surtido de aromas semilíquidos desarrollados especialmente para aromatizar cualquier tipo de elaborados. Garantizan una distribución óptima del aroma en la masa, un horneado excepcional y estabilidad en horneado y congelación; desarrollan todo su aroma durante el proceso de horneado sin evaporarse.

	'					
Código	Producto	Descripción	Textura		(K)	
D1323718	AROMA ANÍS	Aroma de anís con aromas naturalesRecomendado para rosquillas y buñuelos	semilíquida	√ ✓	3-5gx1k	g 1 kg
D1787046	AROMA CANELA	 Aroma natural y delicado, intenso y dulce sabor a corteza de canela Aporta un ligero color a los elaborados Recomendado para relleno de manzana 	semilíquida	✓ ✓	✓ 3 g x 1 k	g 1 kg
D1721040	AROMA LIMÓN EUROPA	 Sabor clásico y natural a limón con otros aromas naturales, perfil jugoso y fresco 1 L de aroma contiene el aceite esencial de aprox. 170 limones Recomendado para cake de limón 	semilíquida	✓ ✓	✓ 3gx1k	g 1 kg
D1723044	AROMA LIMÓN PRIMA	 Afrutado sabor a limón, con un toque equilibrado de cáscara Recomendado para pasta brisa y todo tipo de pastas secas 	semilíquida	✓ ✓	3 g x 1 k	g 1 kg
D1705040	AROMA MANTEQUILLA	 Aroma natural con el típico toque fresco y cremoso de la mantequilla y un ligero toque de caramelo Recomendado para galletas de mantequilla 	semilíquida	✓ ✓	✓ 5gx1k	g 1 kg
D1735054	AROMA MANTEQUILLA - NATA	 Aporta un delicioso sabor lácteo a los elaborados Recomendado para rosquillas y buñuelos 	semilíquida	✓ ✓	5 g x 1 k	g 2,5 kg
D1765051	AROMA MANTEQUILLA - VAINILLA	 Combinación dulce de la vainilla y cremosa de la mantequilla Recomendado para masas fermentadas 	semilíquida	✓ ✓	5 g x 1 k	g 2,5 kg
D1730042 D1730059	AROMA PANETTONE	 Aroma cítrico característico del panettone Recomendado para panettones, bizcochos ligeros y elaborados con masas fermentadas 	semilíquida	✓ ✓	3 g x 1 k	g 1 kg 2,5 kg
D1711041	AROMA RON EUROPA	 Clásico aroma a ron con un toque alcohólico dulce y afrutado, con aromas de vainilla y barrica Preparado con auténtico ron de Jamaica Recomendado para trufas al ron 	semilíquida	✓ ✓	3 g x 1 k	g 1 kg
D1719047	AROMA VAINILLA EUROPA	 Aroma clásico para horneado con el sabor típico y familiar de la vainilla Recomendado para refinar bizcochos esponjosos 	semilíquida	✓ ✓	✓ 3 g x 1 k	g 1 kg
D1749044	AROMA VAINILLA PRIMA	 Dulce aroma de vainilla, con un ligero toque de caramelo Recomendado para refinar elaborados con pasta brisa 	semilíquida	✓ ✓	3 g x 1 k	g 1 kg

Aromas para horneado

En pasta

Preparados alimenticios aptos para aromatizar todo tipo de elaborados, también para usar en frío. Gracias a su textura en pasta, permiten una distribución homogénea en las masas y son estables al horneado y a la congelación.

Código	Producto	Descripción	Textura	V		K	To	
D1233062	PASTA AVELLANA CON TROZOS	 Preparado aromatizante de avellana Con un 74% de pulpa de avellana y un 15% de trozos de avellana 	pasta	✓	√	√	40 g x 1 kg	3 kg
D1228082	PASTA COCO	 Preparado de coco con aroma natural Con un 30% de copos de coco y un 6% de coco en polvo 	pasta		✓	✓	90 g x 1 kg	5 kg
D1204062	PASTA CREME DE CACAO	 Preparado de cacao, con el intenso aroma y el sabor amargo del cacao Con un 40% de cacao desgrasado en polvo 	pasta	✓	✓	√	30 g x 1 kg	3 kg

En polvo

Los aromas para horneado en polvo permiten aromatizar de forma exacta todo tipo de elaborados. Son resistentes a la congelación y, al estar encapsulados, se distribuyen lentamente.

Código	Producto	Descripción	Textura	V		K	Ŏ	
D1179254	CHRISTSTOLLEN	 Aroma natural especialmente indicado para masas fermentadas Sabor de las típicas especias navideñas: vainilla, canela, cardamomo y cítricas Recomendado para elaborar el típico Stollen alemán 	polvo	✓	√		4 g x 1 kg	1,5 kg
D1163253	JOMIX	 Preparado con sabor a yogur Con un 22% de yogur desnatado en polvo Recomendado para nata, cremas, bizcochos y otros elaborados con yogur Apto también para heladería 	polvo		✓	✓	40 g x 1 kg (pastelería) 30 g x 1 kg (heladería)	1,5 kg
D1166049	TRISAN	 Aroma de vainilla con un toque lácteo Ideal para mejorar la calidad de los elaborados Recomendado para crumble, cakes, bizcochos y galletas 	polvo	✓	√	✓	5 g x 1 kg	1 kg





Aromas para horneado

Granulados

Nuestros aromas para horneado granulados están especialmente indicados para aromatizar todo tipo de masas de bollería, pasta brisa, galletas, cakes y cualquier otro elaborado horneado. Los aromas están protegidos gracias a la tecnología especial de encapsulado; la intensidad del aroma se desarrolla durante el proceso de producción y de horneado.

Código	Producto	Descripción	Textura	V		K	Ŏ	
D1174037 D1174662	CITROPERL	 Aroma natural de limón de larga duración en el elaborado final Toque intenso y fresco a piel de limón A partir de limones prensados en frío Recomendado como alternativa a la piel de limón Certificado Halal 	granulada	✓	✓	✓	1-2gx1kg	0,5 kg 2 kg
D1173030	ORAPERL	 Aroma natural de naranja de larga duración en el elaborado final Toque intenso a piel de naranja A partir de naranjas de alta calidad prensadas en frío Recomendado como alternativa a la piel de naranja 	granulada	erl	OY2	erl	1-2gx1kg	0,5 kg

Mezcla de especias

Con la mezcla de especias en polvo se simplifica la aromatización de elaborados con especias, ya que no es necesario pesarlas por separado y, por lo tanto, se ahorra mucho tiempo. Además, se adquiere seguridad y estandarización del sabor.

Código	Producto	Descripción	Textura	V	K	Ŏ	
D1550251	LEBKUCHEN	 Mezcla de especias (cilantro, canela y clavo) típica de Alemania Recomendado para galletas navideñas y carrot cake 	polvo	✓	✓	20 g x 1 kg	2 x 0,75 kg









Pastas para pastelería

Nuestras pastas para pastelería tienen una amplia gama de aplicaciones y son ideales para aromatizar elaborados de pastelería, cremas, crema de mantequilla, postres y helados.

Con el respaldo de más de 120 años de experiencia, desarrollamos y perfeccionamos constantemente nuestro surtido de aromas en pasta para ofrecer una amplia variedad de sabores: pastas de fruta autóctonas y exóticas, pastas de frutos secos, pastas con licor, pastas florales, pastas con café, pastas de vainilla...

Elaboradas con ingredientes cuidadosamente seleccionados, son una garantía de calidad, éxito y fiabilidad constante y nos permiten controlar con precisión la tonalidad e intensidad del sabor con las dosificaciones recomendadas.

A menudo copiado, pero nunca igualado: ¡el característico bote de nuestros aromas en pasta ocupa un lugar destacado en pastelerías y panaderías de todo el mundo!



De fruta

Código	Producto	Descripción	Textura	(V) (K) (5)	
D1206042	PASTA ALBARICOQUE	 Sabor fresco y ligeramente ácido Para 100 g de pasta usamos unos 93 g de albaricoques 	pasta	CLEAN 50 g x 1 kg	1 kg
D1213040	PASTA ARÁNDANOS	 Aroma y sabor característicos de los arándanos Para 100 g de pasta usamos unos 123 g de arándanos 	pasta	CLEAN 50 g x 1 kg	1 kg
D1282046	PASTA BAYA DE SAÚCO	 Preparado de bayas de saúco con un toque floral Para 100 g de pasta usamos unos 87 g de bayas de saúco 	pasta	CLEAN 50 g x 1 kg	1 kg
D1208046	PASTA FRAMBUESA	 Con pulpa de frambuesa y aroma natural Para 100 g de pasta usamos unos 132 g de frambuesas 	pasta	CLEAN 50 g x 1 kg	1 kg
D1207049	PASTA FRESA	 Aroma y sabor a fresa madura, con un ligero toque ácido Con un 20% de trozos de fresa, concentrado de zumo de fresa y aroma natural 	pasta	CLEAN 50 g x 1 kg	1 kg
D1499048	PASTA GRANADA	 Delicioso sabor afrutado, con un toque ácido y color intenso Con un 20% de zumo de granada concentrado Para 100 g de pasta usamos unos 232 g de granada 	pasta	CLEAN 50 g x 1 kg	1 kg

De fruta

a ():				(V) (K)	7	8
Código	Producto	Descripción	Textura			*
D1227047	PASTA GROSELLA NEGRA	Pasta de grosella negra (cassis)Con un 8% de grosellas negras y aroma natural	pasta	✓ ✓	30 g x 1 kg	1 kg
D1199047	PASTA LECHE DE COCO	 Sabor cremoso de la pulpa de coco Con un 14% de coco en polvo y aroma natural 	pasta	√ ✓	50 - 70 g x 1 kg	1 kg
D1251042	PASTA LIMA	 Con el sabor típico de la lima y aroma natural Con un 13% de zumo de lima concentrado 	pasta	√ ✓ ✓	50 g x 1 kg	1 kg
D1203041	PASTA LIMÓN	 Con aroma natural cítrico y un toque aromático ácido y jugoso Para 100 g de pasta usamos unos 98 g de zumo de limón 	pasta	CLEAN	30 - 50 g x 1 kg	1 kg
D1210049	PASTA MANDARINA	 Con un ligero toque ácido y aromático Con un 30% de zumo de mandarina concentrado y aroma natural de mandarina 	pasta	CLEAN	50 g x 1 kg	1 kg
D1293042	PASTA MANGO	 Sabor exótico a mango maduro Con un 25% de pulpa de mango, zumo de maracuyá concentrado y aroma natural 	pasta	CLIEAN V	30 - 50 g x 1 kg	1 kg
D1223049	PASTA MANZANA	 Dulce sabor a manzana madura Con un 31% de pulpa de manzana, zumo de manzana concentrado y aroma natural 	pasta	CLIEAN	50 g x 1 kg	1 kg
D1221045	PASTA MELOCOTÓN	 Sabor dulce y ligeramente ácido a melocotón maduro Con un 17% de trozos de melocotón y aroma natural 	pasta	CLEAN V	50 g x 1 kg	1 kg
D1241043	PASTA MELOCOTÓN – MARACUYÁ	 Sabor dulce y exótico, con trocitos de melocotón Para 100 g de pasta usamos unos 113 g de maracuyá Con un 14% de trozos de melocotón y aroma natural 	pasta	CLEAN	50 g x 1 kg	1 kg
D1201047	PASTA NARANJA	 Con sabor a fruta madurada al sol y aroma natural Para 100 g de pasta usamos unos 58 g de zumo de naranja 	pasta	CLEAN	30 - 50 g x 1 kg	1 kg
D1209043	PASTA PIÑA	 Aroma exótico y afrutado a piña madura Con un 12% de trozos de piña, un 5% de zumo de piña concentrado y aroma natural 	pasta	CLEAN	30 - 50 g x 1 kg	1 kg
D1202044	PASTA PLÁTANO	 Sabor dulce y afrutado, con mucho cuerpo Con un 50% de pulpa de plátano y aroma natural 	pasta	✓ ✓ ✓	50 g x 1 kg	1 kg

De frutos secos

Código	Producto	Descripción	Textura	(V) (K) (T)	
D1242040	PASTA ALMENDRA TOSTADA	Sabor típico de las almendras tostadasCon un 10% de pulpa de almendra	pasta	✓ ✓ ✓ 50 g x 1 kg	1 kg
D1425047	PASTA NUECES	Sabor a nueces tostadasCon un 10% de pulpa de nueces y aroma natural	pasta	CLEAN 20 g x 1 kg	1 kg
D1224046	PASTA PISTACHO	 Delicioso y agradable aroma a pistacho Ligero toque amargo Con pulpa de almendra, pulpa de pistacho y aroma natural 	pasta	CLEAN 60 g x 1 kg	1 kg
D1432304	PASTA PISTACHO PULPA 100	Pulpa de pistacho con colorante naturalSabor auténtico y natural a pistacho	pasta	✓ ✓ 100 g x 1 kg	1 kg



Con licor

Código	Producto	Descripción	Textura	W W K	Ŏ	
D1229041	PASTA CREMA DE MENTA	Refrescante pasta de crema de mentaCon aceite natural de mentaNo aporta color	pasta	CLEAN	20 g x 1 kg	1 kg
D1265049	PASTA IRISH CREAM	 Sabor característico del licor de crema de whisky irlandesa y café Con un 15% de licor Irish Cream y aroma natural 	pasta	CLEAN	50 g x 1 kg	1 kg
D1217048	PASTA KIRSCHWASSER	 Pasta con aguardiente de cerezas ácidas y aroma natural Con un 55% de aguardiente de cerezas de la Selva Negra 	pasta	✓ ✓	50 g x 1 kg	1 kg
D1292045	PASTA MARC DE CHAMPAGNE	 Pasta de licor, con refinado sabor a champán Con un 30% de marc de champagne (destilado de champán) y aroma natural 	pasta	CLEAN LABEL	40 – 60 g x 1 kg	1 kg
D1211046	PASTA PERA WILLIAMS	 Jugoso sabor a pera madura Con un 10% de aguardiente de pera Williams, un 30% de pulpa de pera y aroma natural 	pasta	CLEAN LABEL	50 g x 1 kg	1 kg
D1230047	PASTA PROSECCO	 Sabor a vino blanco espumoso y afrutado Con un 20% de vino espumoso (estilo prosecco) y aroma natural 	pasta	CLEAN LABEL	50 g x 1 kg	1 kg
D1219042	PASTA RON DE JAMAICA	 Pasta de ron con aroma natural Con un 20% de auténtico ron de Jamaica y aroma natural 	pasta	CLEAN	5 – 15 g x 1 kg	1 kg



Otras

Código	Producto	Descripción	Textura	(/) (K)	Ŏ	
D1294506	PASTA BUTTERKEKS	 Sabor de las típicas galletas de mantequilla Color neutro, ideal para combinar con las galletitas troceadas BLACK COOKIE CRUNCH y con MARMORIA COOKIES 	pasta	CLEAN	50 g x 1 kg	1 kg
D1216041	PASTA CARAMELO	 Delicado aroma tostado y tonalidad marrón dorada Con jarabe de caramelo y aroma natural 	pasta	CLEAN	5 g x 1 kg	1 kg
D1267043	PASTA ESPRESSO	 Aroma típico del café espresso con un ligero toque de chocolate Con cacao desgrasado en polvo, extracto de café en polvo y aroma natural 	pasta	CLEAN	50 g x 1 kg	1 kg
D1455044	PASTA JENGIBRE	 Preparado de jengibre con un toque de limón, ligeramente picante Con un 14% de pulpa de jengibre y aceite natural de jengibre 	pasta	√ ✓ ✓	50 – 100 g x 1 kg	1 kg
D1281049	PASTA LATTE MACCHIATO	 Típica combinación de sabores del café espresso y la leche Con extracto de café en polvo y aroma natural 	pasta	CLEAN	50 g x 1 kg	1 kg
D1238203	PASTA LAVANDA	Toque floral, perfumado con especiasCon extracto de lavandaAtractivo color malva	pasta	CLEAN V	50 g x 1 kg	1 kg
D1239040	PASTA MOCCA	 Preparado de café con intenso sabor a tostado Con un 39% de café tostado molido Por su base grasa, es ideal para combinar con chocolates 	pasta	√ ✓ ✓	10 g x 1 kg	1 kg
D1253206	PASTA ROSA	 Delicado sabor a rosa, toque afrutado y notas perfumadas Con aroma natural de rosa con otros aromas naturales 	pasta	CLEAN CLASSEL	50 g x 1 kg	1 kg
D1240046	PASTA TIRAMISÚ	 Sabor típico del clásico postre italiano Con extracto de café en polvo, yema de huevo en polvo, brandy y aroma natural 	pasta	CLEAN	40 – 50 g x 1 kg	1 kg
D1419046	PASTA TOFFEE	 Sabor típico de los caramelos toffee Con leche condensada desnatada, jarabe de caramelo y aroma natural 	pasta	CLEAN	50 g x 1 kg	1 kg
D1218045	PASTA VAINILLA BOURBON	Pasta de vainillaCon aroma natural de vainilla Bourbon	pasta	CLEAN	3 g x 1 kg	1 kg
D1220048	PASTA VAINILLA MORONY	 Con aroma natural de vainilla Bourbon Con trocitos de vainas de vainilla extraída en polvo 	pasta	CLEAN	7 g x 1 kg	1 kg

PASTAROM – aromas semilíquidos con colorante

Un surtido de aromas con colorante, aptos tanto para emplear en productos horneados como para añadir a elaborados de pastelería fría (natas, mousses, bavaroises, etc.) y de heladería. De aplicación universal, se caracterizan por su baja dosificación y nos ayudan a redondear y potenciar el sabor de los elaborados.

Código	Producto	Descripción	Textura	♥ K	<u> </u>	
D1675305	PASTAROM CHOCOLATE H	 Con colorante, aporta un ligero color Redondea y potencia el sabor de los elaborados con cacao Certificado Halal 	semilíquida	✓ ✓	5 – 10 g x 1 kg	1 kg
D1793047	PASTAROM FRESA	Con colorantes naturales, aporta colorIdeal para combinar con fruta natural	semilíquida	✓	5 - 10 g x 1 kg	1 kg
D1789040	PASTAROM LIMÓN	Con aromas y colorante naturalAporta un ligero color	semilíquida	✓ ✓ ✓	5 – 10 g x 1 kg	1 kg
D1791043	PASTAROM MOCCA	Con aromas y coloranteAporta color	semilíquida	✓ ✓ ✓	5 - 10 g x 1 kg	1 kg
D1794044	PASTAROM NARANJA	Con colorantes naturalesAporta un ligero color	semilíquida	✓ ✓ ✓	5 – 10 g x 1 kg	1 kg
D1782041	PASTAROM PISTACHO	 Aporta color y un ligero sabor amargo Ideal para combinar con nuestra PASTA PISTACHO PULPA 100 	semilíquida	✓ ✓ ✓	5 - 10 g x 1 kg	1 kg
D1792040	PASTAROM PLÁTANO	 Con colorante natural, aporta color Ideal para combinar con fruta natural 	semilíquida	√ √ √	5 – 10 g x 1 kg	1 kg
D1795041	PASTAROM VAINILLA	Con aromasNo aporta color	semilíquida	✓ ✓ ✓	5 – 10 g x 1 kg	1 kg

















Gelificantes

Gelatina en pasta

Código	Producto	Descripción	Textura	V	(K)	To	
D1340128	NAPPAGE NEUTRO	 Gelatina neutra en pasta concentrada Aroma y sabor ligeramente afrutados y ácidos 	pasta	✓	✓	1 kg x 0,7 L líquido	15 kg

Gelatina para uso en frío

Código	Producto	Descripción	Textura	V V K	Ŏ	
D1440187	TOPGLANZ PLUS	 Gelatina en frío muy transparente y brillante, lista para usar Aroma y sabor neutros 	pasta	✓ ✓	según receta	6 kg



Coberturas y rellenos

Coberturas

Código	Producto	Descripción	Textura	♥ K	O	
D1415185	BLANCOLADINO	 Recubrimiento de crema blanco listo para usar Aroma y sabor lácteos Apto también como relleno Estable al corte 	cremosa	✓	según receta	6 kg
D1451183	BUTTERKARAMELL	 Recubrimiento de crema de caramelo Con leche condensada y un 14% de mantequilla Apto también como relleno Estable al horneado y al corte Se recomienda calentarlo ligeramente para trabajar con mayor facilidad Certificado Halal 	cremosa	✓	según receta	6 kg
D1368184	SCHOKOLADINO	 Recubrimiento de chocolate negro listo para usar Apto también como relleno Aroma y sabor a cacao, con un 18% de cacao desgrasado en polvo Estable al corte 	cremosa	✓ ✓	según receta	6 kg





Coberturas y rellenos

Rellenos

Código	Producto	Descripción	Textura			
D1367880	FRUCHTBACK MANZANA	 Relleno de fruta con un 78% de manzana listo para usar Estable al horneado, al corte y a la congelación Contiene dados de fruta 	pasta	✓	según receta	13 kg
D1360089	POWERFÜLLUNG NEUTRO	 Relleno de gelatina neutro Ideal para personalizar con nuestro surtido de pastas para pastelería Apto para trabajar en frío y marmolear Ideal para rellenar berlinas u otras piezas de bollería 	pasta	✓ ✓	según receta	5 kg
D1387086	POWERFÜLLUNG CEREZA AMARENA	 Relleno de gelatina de color rojo oscuro Con aroma y sabor a cereza amarena Sabor fresco y afrutado, ligeramente amargo Ideal para rellenar berlinas u otras piezas de bollería 	pasta	✓ ✓	según receta	5 kg
D1329086	POWERFÜLLUNG MELOCOTÓN – MARACUYÁ	 Relleno de gelatina de color naranja Con aroma y sabor a melocotón – maracuyá Sabor ácido y afrutado Ideal para rellenar berlinas u otras piezas de bollería 	pasta	✓ ✓	según receta	5 kg







Ingredientes para pastelería

Código	Producto	Descripción	Textura	V		K	O	₩
D1533049	ÁCIDO DE FRUTAS	 Solución de ácido cítrico Intensifica y redondea el sabor de la fruta Fácil dosificación Certificado Halal 	líquida	✓	✓	√	según receta	1 kg
D1335186	BIENETTA	 Mix para florentina, crujiente de nueces y la tradicional tarta alemana pico de abeja Delicada pasta de almendras, crujientes avellanas y un delicioso sabor a caramelo y miel Contiene miel en polvo Proceso de elaboración simple, rápido y versátil Apto también para combinar con toppings en pastelería cocida Certificado Halal 	polvo			✓	50% BIENETTA x 50% frutos secos o semillas	10 x 0,6 kg
D1307817	EISAN	 Preparado en polvo de color blanco para elaborar distintos tipos de merengue Contiene clara de huevo en polvo 	polvo				160 g EISAN x 1 L agua x 2 kg azúcar	2 kg





Bases para pastelería

Estabilizantes neutros

Tanto si usa nuestra gelatina en polvo SANETT para ligar la nata de manera tradicional, como si elige STABIFIX F para la óptima elaboración de nata para decorar, podrá crear soluciones personalizadas para todo tipo de sabores en combinación con nuestras pastas para pastelería y aromas en pasta. La gran ventaja de ambos productos es que el procesamiento se puede ajustar de manera óptima a sus necesidades de transporte, almacenamiento, etc.

Código	Producto	Descripción	Textura	V		K	To	
D1319049	STABIFIX F	 Estabilizante neutro líquido para nata Ideal incluso para grandes cantidades de nata montada producidas en cualquier tipo de máquinas Reduce la sinéresis (pérdida de líquido o suero) y la oxidación u oscurecimiento de la nata Certificado Halal 	líquida	✓	√	√	10 g x 1 kg nata montada	1 kg

Bases para pastelería

Estabilizantes neutros

Código	Producto	Descripción	Textura	(V) (K)	ŏ	
D1378664	SANETT	 Gelatina bovina neutra en polvo para semifríos y para proceso en caliente Sustituto de las hojas de gelatina Se puede usar como solución de reserva almacenándola en frío y calentándola cuando se vaya a usar Ideal para combinar con nuestro surtido de pastas para pastelería 	polvo	✓	40 g SANETT + 80 g agua x 1 kg nata	2 x 2,5 kg

¡Cuatro sencillos pasos para conseguir una inmensa variedad de aromas!

Con SANETT y nuestras pastas para pastelería



Mezclar 2 partes de agua caliente (80 °C) con 1 parte de SANETT.



Mantener la solución SANETT caliente (temperatura de trabajo aprox. 40 °C).



Mezclar la solución SANETT con las PASTAS de DREIDOPPEL y, a continuación, mezclar suavemente la nata semimontada azucarada.



Rellenar moldes individuales con la masa. Dejar enfriar 3 horas antes de servir.



Bases para pastelería

FOND ROYAL

Los estabilizantes en polvo para nata y solubles en frío de la gama FOND ROYAL se caracterizan por ser estables y resistentes al corte y a la congelación, contienen gelatina bovina y aroma natural. Disponibles en diferentes sabores, su procesamiento sencillo y seguro, en combinación con las múltiples ideas de recetas, hacen que emplear FOND ROYAL sea garantía de éxito asegurado.

Código	Producto	Descripción	Textura	♥ K	<u> </u>	
D1124513	FOND ROYAL NEUTRO	 Estabilizante neutro en polvo Base para todo tipo de sabores en combinación con nuestro surtido de pastas para pastelería 	polvo	CLEAN	200 g + 250 g agua + 1 kg nata montada	5 x 1 kg
D1126081	FOND ROYAL AVELLANA	 Con un 25% de avellanas troceadas Con el aroma típico de la avellana ligeramente tostada 	polvo	CLEAN	200 g + 250 g agua + 1 kg nata montada	2 x 2,5 kg
D1120669	FOND ROYAL CHOCOLATE	Con un 27% de cacao en polvoIntenso aroma y sabor a chocolate	polvo	CLEAN LABEL	200 g + 250 g agua + 1 kg nata montada	2 x 2,5 kg
D1122663	FOND ROYAL FRESA	Con pulpa y trozos de fresa liofilizadaIntenso aroma y sabor a fresa	polvo	CLEAN V	200 g + 250 g agua + 1 kg nata montada	2 x 2,5 kg
D1121666	FOND ROYAL LIMÓN	 Con zumo de limón concentrado en polvo Intenso aroma y sabor a limón fresco y afrutado 	polvo	CLEAN	200 g + 250 g agua + 1 kg nata montada	2 x 2,5 kg
D1130668	FOND ROYAL QUESO CREMOSO	Con un 12% de queso cremoso desnatadoIntenso aroma y sabor a queso	polvo	CLEAN	250 g + 400 g agua + 1 kg nata montada	2 x 2,5 kg
D1137667	FOND ROYAL TIRAMISÚ	 Con un 16% de mascarpone en polvo (equivale a un 30% de mascarpone) Aroma y sabor dulces, con toque de mascarpone y café 	polvo	CLEAN	200 g + 250 g agua + 1 kg nata montada	2 x 2,5 kg
D1132662	FOND ROYAL YOGUR	Con yogur desnatado y aroma naturalAroma y sabor a yogur, fresco y ácidoCon yogur pulverizado	polvo	CLEAN	250 g + 400 g agua + 1 kg nata montada	2 x 2,5 kg

¡Cuatro sencillos pasos con FOND ROYAL!



FOND ROYAL. Agua fría (25°C). Nata montada.



A continuación, mezclar suavemente la nata montada sin azúcar (opcionalmente se puede añadir azúcar).



Mezclar FOND ROYAL con agua.



Rellenar aros individuales o tazas/ vasos con la mousse. Dejar enfriar 1 hora antes de servir.

Bases para pastelería

Elaborados de pastelería

Código	Producto	Descripción	Textura	(V) (K)	<u>~</u>	
D1189666	CHEESECAKE MIX	 Mix para la elaboración en frío de un variado surtido de tartas y postres con queso o yogur Aroma dulce, sabor a queso tipo quark Permite obtener distintos sabores y texturas, solo cambiando el tipo de queso o yogur Estable a la congelación 	polvo	√	según receta	2 x 2,5 kg

Colorantes alimentarios

Código	Producto	Descripción	Textura	(V) (K)	<u> </u>	
D1922041	COLORANTE AMARILLO HUEVO PLUS	 Colorante alimentario para bollería, postres y helados Color naranja Aroma y sabor neutros 	líquida	✓ ✓	3 – 10 g x 1 kg	1 kg
D1923048	COLORANTE ROJO FRESA PLUS	 Colorante alimentario para bollería, postres y helados Color rojo Aroma y sabor neutros, ligeramente especiado 	líquida	✓	3 – 5 g x 1 kg	1 kg

Decoración

Código	Producto	Descripción	Textura	√ (K)	Ŏ	
D1079011	ZANAHORIAS DE MAZAPÁN	 Decoración de mazapán con tallo de azúcar Aroma y sabor a almendra dulce 	blanda y homogénea		según receta	0,375 kg (96 piezas)









