

NUESTROS AROMAS DE VAINILLA

3 DREIDOPPEL





AROMAS PARA PASTELERÍA Y PANADERÍA

Nuestros productos para horneado y uso en frío de DREIDOPPEL redondean las masas de forma individualizada y aportan a los elaborados un sabor inconfundible. Perfectamente adaptado a las necesidades de la pastelería y panadería, nuestro amplio surtido es ideal para cada aplicación.

Ya sea semilíquido o en pasta, en polvo o granulado, nuestra experiencia acumulada garantiza:

- una dispersión homogénea,
- un modo de empleo simple y sencillo y
- regularidad en los resultados.

Con nuestro profundo conocimiento del sector, somos capaces de adaptar de forma óptima los productos a las necesidades específicas de los profesionales, desde la dosificación ideal hasta la estabilidad en el elaborado final.

Amplia variedad de sabores

En las siguientes páginas encontrará una visión general de todos nuestros aromas de vainilla: semilíquidos, en polvo y en pasta.

Nuestra amplia gama de aromas incluye también:

- aromas cítricos
- aromas de mantequilla y nata
- aromas alcohólicos
- composiciones de aromas



*Dra. Laura Franitza
I+D DREIDOPPEL*

"En nuestra vida cotidiana disfrutamos diariamente de numerosos alimentos, que destacan por su olor y sabor característicos. En DREIDOPPEL, analizo exactamente las sustancias que percibimos como consumidores a través de nuestros órganos sensoriales. Es crucial un análisis exhaustivo, ya que solo la combinación perfecta de sustancias individuales crea un aroma único. Los datos analíticos nos sirven como base para el desarrollo de nuestros productos."

Know-how sobre los aromas

En función del ámbito de aplicación, se necesitan distintos aromas y consistencias para lograr una experiencia de sabor perfecta.



Los **aromas semilíquidos** nos garantizan una óptima distribución del aroma en la masa y se caracterizan por una excelente estabilidad tanto en horneado como en congelación.



Nuestras **pastas para pastelería** están indicadas para elaborar en frío; permiten una distribución homogénea en las masas y son estables al horneado y a la congelación.



Para una aromatización exacta, recomendamos los **aromas en polvo** de alta concentración; están encapsulados y se distribuyen lentamente.

Nuestro equipo técnico-comercial le aconsejará sobre cuál es el producto más adecuado a sus necesidades.

Proceso de desarrollo de un aroma DREIDOPPEL

Aislamiento

Al inicio de un desarrollo de un aroma se analiza en profundidad el alimento original. Para ello se aíslan y se separan compuestos aromáticos activos de otros ingredientes como grasas y proteínas.

Análisis

Posteriormente, nuestros expertos separan y analizan las sustancias activas previamente aisladas. Con la ayuda de tecnología especial y una amplia experiencia son capaces de identificar exactamente los compuestos típicos de cada aroma.

Composición

Nuestros aromistas usan los resultados de los análisis para combinar los componentes individuales identificados y obtener un aroma único. El conocimiento adquirido durante décadas nos ayuda a adaptar el nuevo aroma a las necesidades específicas del sector (por ejemplo, estabilidad y conservación).

Test de producto

Nuestros técnicos prueban el aroma recién compuesto en todas las aplicaciones imaginables y realizan los ajustes necesarios. El equipo que conforma nuestro propio panel sensorial prueba y evalúa el nuevo aroma en los elaborados finales. El proceso de optimización no finaliza mientras que el producto no es perfecto.

Ventas

Desde Langenfeld (Alemania) a todo el mundo: gracias a nuestra fuerza de ventas mundial, el nuevo aroma es el complemento ideal para elaborados en múltiples países.



1



2



3



4



5

DREIDOPPEL – nuestros aromas de vainilla

Sin duda alguna, la vainilla es la reina de las especias y uno de los aromas más populares en panadería, pastelería y heladería. El aroma natural de vainilla de DREIDOPPEL proviene de las vainas de vainilla Bourbon fermentadas, una especie procedente de Madagascar muy apreciada y con un precio elevado. Por lo que en función de las necesidades del cliente, le ofrecemos desde el aroma natural de vainilla Bourbon hasta otros productos con una calidad más asequible.

Nuestra competencia en vainilla:

- creciente red de proveedores, afianzada durante décadas en el complejo mercado de la vainilla
- transformación de las materias primas en aromas aptos para el consumo con la máxima seguridad y estabilidad durante el horneado y la congelación

No todos los sabores de vainilla son iguales; para cada tipo de elaborado, ofrecemos el toque perfecto: desde vaina de vainilla hasta notas de pudín cremoso.



"Cuando quiero redondear los elaborados con un toque exquisito a vainilla, solo busco lo mejor. Por este motivo me gusta emplear nuestra PASTA VAINILLA MORONY, elaborada con vainas de vainilla extraídas en polvo."

*Melina Schlange-Schöningen
Maestra pastelera y Técnica DREIDOPPEL*

| Producto | Descripción | Uso | Textura | Dosis | Presentación |
|-------------------------------------|---|------------------------|-------------|-----------------|-----------------|
| AROMA MANTEQUILLA – VAINILLA | Aroma de mantequilla y vainilla de calidad superior, no aporta color | aroma para horneado | semilíquida | 5 g x 1 kg | bidón de 2,5 kg |
| AROMA VAINILLA EUROPA | Aroma de vainilla de calidad superior, no aporta color | aroma para horneado | semilíquida | 3 g x 1 kg | botella de 1 kg |
| AROMA VAINILLA PRIMA | Aroma de vainilla de alta calidad, no aporta color | aroma para horneado | semilíquida | 3 g x 1 kg | botella de 1 kg |
| TRISAN | Aroma de vainilla con un toque lácteo, ideal para bollería y galletería | aroma para horneado | en polvo | 3 g x 1 kg | culo de 1 kg |
| PASTA VAINILLA BOURBON | Preparado de vainilla Bourbon con aroma natural de vainilla Bourbon | aroma para uso en frío | pasta | 3 g x 1 kg | bote de 1 kg |
| PASTA VAINILLA MORONY | Preparado de vainilla con aroma natural de vainilla Bourbon y vainas de vainilla extraídas en polvo | aroma para uso en frío | pasta | 7 g x 1 kg | bote de 1 kg |
| PASTAROM VAINILLA | Aroma semilíquido de vainilla de uso universal, no aporta color | aroma para uso en frío | semilíquida | 5 – 10 g x 1 kg | botella de 1 kg |

AROMA VAINILLA EUROPA



Tarta "Dobos"

Bizcocho

| | |
|-----------------------|----------|
| MELLA TOP BISKUIT | 0,500 kg |
| Huevo | 0,400 kg |
| TRISAN | 0,003 kg |
| AROMA VAINILLA EUROPA | 0,008 kg |

| | |
|-----------------------|-----------------|
| Mantequilla (fundida) | 0,100 kg |
| Total | 1,011 kg |

- Montar los ingredientes (añadiendo la mantequilla al final), extender en planchas de 0,5 cm de grosor y cocer a 250 °C durante 5 - 6 minutos.
- Cortar discos de 24 cm de diámetro.

Base de pasta brisa

| | |
|--------------|-----------------|
| MELLA COOKIE | 0,500 kg |
| Mantequilla | 0,200 kg |
| Huevo | 0,100 kg |
| Total | 0,800 kg |

- Mezclar los ingredientes hasta obtener una masa homogénea y dejar reposar en la nevera un mínimo de 30 minutos.
- Laminar con 0,5 cm de grosor y cortar dos discos de 24 cm de diámetro. Reservar un disco para la base de la tarta y dividir el otro disco en 12 piezas triangulares.
- Cocer a 210 °C durante 18 - 20 minutos.

Buttercream de chocolate

| | |
|----------------------|-----------------|
| SCHOKOLADINO | 0,500 kg |
| Mantequilla (blanda) | 0,500 kg |
| Total | 1,000 kg |

- Montar los ingredientes en batidora con varillas hasta conseguir una textura esponjosa y homogénea.

Triángulos de caramelo

| | |
|--|-----------------|
| BUTTERKARAMELL | 1,000 kg |
| Solución SANETT (2:1 agua a 70 °C - SANETT) | 0,200 kg |
| Total | 1,200 kg |

- Mezclar los ingredientes, bañar las piezas triangulares de pasta brisa y dejar enfriar.

Proceso de elaboración

- Montar la tarta colocando primero el disco de pasta brisa e intercalando cinco planchas de bizcocho con capas de buttercream de chocolate por encima.
- Dejar enfriar en el congelador (opcional, pero facilita el trabajo).
- Alisar la tarta y decorar la base con decoración de chocolate.
- Decorar con rosetas de buttercream de chocolate y los triángulos de caramelo con las puntas hacia dentro.



AROMA VAINILLA PRIMA



Pastas de té escudilladas

Masa

| | |
|--------------------------------|----------|
| Mantequilla (pomada) | 0,500 kg |
| Huevo (a temperatura ambiente) | 0,250 kg |
| MELLA COOKIE | 1,000 kg |
| AROMA VAINILLA PRIMA | 0,010 kg |
| Total | 1,760 kg |

Masa de chocolate

| | |
|--------------------------------|----------|
| Mantequilla (pomada) | 0,500 kg |
| Huevo (a temperatura ambiente) | 0,300 kg |
| MELLA COOKIE | 1,000 kg |
| Cacao en polvo/Azúcar (1:1) | 0,100 kg |
| TRISAN | 0,005 kg |
| Total | 1,905 kg |

Proceso de elaboración

- Mezclar la mantequilla y el huevo en la batidora, añadiendo el huevo poco a poco.
- Mezclar los ingredientes secos, añadir al batido en varias veces y mezclar todo junto a velocidad media hasta conseguir una masa homogénea.
- Con una manga pastelera y el cornete deseado, escudillar la masa en bandejas planas con papel de horno.
- Cocer a 210 °C durante 10 minutos.
- Al salir del horno, dejar enfriar y decorar al gusto.



TRISAN



Galletitas de vainilla "Vanillekipferl"

| | |
|-----------------|----------|
| MELLA COOKIE | 1,000 kg |
| Mantequilla | 0,680 kg |
| Almendra picada | 0,350 kg |
| Huevo | 0,050 kg |
| TRISAN | 0,005 kg |
| <hr/> | |
| Total | 2,085 kg |

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a velocidad media durante 2 - 3 minutos.
- Dividir la masa en piezas de 0,010 kg - 0,015 kg.
- Redondear las piezas, alargarlas suavemente con punta (dando forma de media luna) y colocarlas en bandejas planas con papel de horno.
- Cocer a 200 °C durante 8 - 12 minutos.
- Al salir del horno y en caliente, rebozar las piezas con azúcar en grano.



PASTA VAINILLA BOURBON



Cake con crema y fruta fresca

Receta para 1 bandeja de 60 x 20 cm

Masa

| | |
|------------------------|----------|
| MELLA MUFFIN | 0,750 kg |
| Huevo | 0,375 kg |
| Aceite vegetal | 0,250 kg |
| PASTA VAINILLA BOURBON | 0,010 kg |
| Agua | 0,165 kg |
| Total | 1,550 kg |

Crema pastelera

| | |
|------------------------|----------|
| LA VÉBUS | 0,400 kg |
| PASTA VAINILLA BOURBON | C/S |
| Agua | 1,000 kg |

- Mezclar los ingredientes en batidora con varillas hasta conseguir una crema homogénea.

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a velocidad lenta durante 3 - 5 minutos.
- Extender y alisar la masa en una bandeja de 60 x 20 cm.
- Cocer a 180 °C durante 25 - 30 minutos y dejar enfriar.
- Cubrir uniformemente con una capa de crema pastelera, decorar al gusto con fruta natural y pintar con NAPPAGE NEUTRO (gelatina).



PASTA VAINILLA MORONY



Brioche de queso

Receta para 150 piezas

Masa

| | |
|-----------------------|------------------|
| Harina de trigo | 5,000 kg |
| MELLA-HT-SUPERSOFT | 1,000 kg |
| Mantequilla/Margarina | 0,750 kg |
| Huevo | 0,500 kg |
| Azúcar | 0,350 kg |
| Levadura | 0,350 kg |
| Agua | 2,100 kg |
| Total | 10,050 kg |

Crema de queso

| | |
|-----------------------|-----------------|
| Queso fresco | 1,740 kg |
| MELLA KÄSE ROYAL | 0,700 kg |
| Huevo | 0,580 kg |
| AROMA LIMÓN EUROPA | 0,020 kg |
| PASTA VAINILLA MORONY | 0,020 kg |
| Agua | 1,160 kg |
| Total | 4,220 kg |

Crumble

| | |
|--------------|-----------------|
| MELLA COOKIE | 4,000 kg |
| Mantequilla | 1,600 kg |
| Total | 5,600 kg |

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala 3 minutos hasta conseguir una masa granulada.

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 26 °C.
- Reposo en bloque unos 10 minutos.
- Dividir la masa en pastones de 2,000 kg y bolear.
- Dividir los pastones con la divisora (30 piezas x 0,065 kg), bolear y dejar reposar 10 minutos.
- Laminar las piezas con 2,5 mm de grosor y colocarlas en bandejas con papel de horno, dosificar 0,040 kg de crema de queso por pieza y espolvorear con 0,040 kg de crumble.
- Fermentar durante 40 minutos en cámara de fermentación a 32 °C y 75% H.R.
- Cocer a 210 °C (con poco vapor) durante 15 minutos.



PASTAROM VAINILLA



Cupcakes variados

Masa

| | |
|----------------------|----------|
| MELLA MUFFIN | 1,000 kg |
| Huevo | 0,500 kg |
| Mantequilla (blanda) | 0,340 kg |
| PASTAROM VAINILLA | 0,030 kg |
| Agua | 0,160 kg |
| Total | 2,030 kg |

Crema pastelera

| | |
|----------|----------|
| LA VÉNUM | 0,090 kg |
| Agua | 0,260 kg |
| Total | 0,350 kg |

Crema de mantequilla base*

| | |
|----------------------|----------|
| BLANCOLADINO o | |
| SCHOKOLADINO a 30 °C | 0,600 kg |
| Mantequilla (blanda) | 0,600 kg |
| Crema pastelera | 0,350 kg |
| Total | 1,550 kg |

- Mezclar los ingredientes y batir ligeramente.

* Se puede saborizar o dar color con las gamas PASTAS PARA PASTELERÍA o PASTAROM de DREIDOPPEL.

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a velocidad lenta durante 3 minutos.
- Dosificar la masa en cápsulas hasta la mitad.
- Cocer a 180 - 190 °C durante 20 - 25 minutos con el tiro cerrado y dejar enfriar.
- Cubrir las cápsulas con las cremas de mantequilla y decorar al gusto.



