

Celebrate  
with Dawn

Dawn



## Készüljön a Dawn-nal **Valentin-napra!**



Adja meg termékeinek a tökéletes, romantikus vagy szenvedélyes megjelenést és vásárlóinak a lehetőséget arra, hogy teljesen elcsábuljanak! Készítse el saját kínálatát a Dawn széles portfóliójával!

Lapozzon inspiráló receptjeinkért!

Lépjen velünk kapcsolatba!  
[www.dawnfoods.com](http://www.dawnfoods.com)



## EPRES-PEZSGÓS SZÍVEK

### ALAPRECEPT

#### 1. Csokoládés piskótaréteg

270 g	Dawn Premix Flexi Soft
80 g	Liszt
65 g	Cukor
220 g	Tojás
60 g	Olaj
140 g	Víz
18 g	Kakaópor
<b>853 g</b>	<b>Összesen</b>

#### 2. Eper coulis

1000 g	Dawn Delifruit Classic Eper
100 g	Víz
60 g	Dawn Sanatine

**1160 g Összesen**

#### 3. Pezsgős mousse

1000 g	Felvert tejszín
200 g	Dawn Fond Neutral
200 g	Víz
85 g	Dawn Compound Pezsgő

**1485 g Összesen**

#### 4. Pezsgős decorgel

1000 g	Dawn Decorgel Glamour Silver
60 g	Dawn Compound Pezsgő

**1060 g Összesen**

### ELKÉSZÍTÉS

#### 1. Csokoládés piskótaréteg

**Mérje** össze az alapanyagokat egy gépi üstben, majd a habverő fejjel 1 perc lassú, majd 3 perc gyors fokozaton verje fel. Az így kapott masszát kenje egy 60 x 40 cm-es, sütőpapírral bélelt formába. Süssse 230-240°C-on 5 percig.

#### 2. Eper coulis

**Forralja fel** a vizet. Keverje össze a Sanatine-nel, majd adja hozzá a gyümölcstöltelékét. Töltse formába, majd fagyassza ki.

#### 3. Pezsgős mousse

**Keverje** össze a vizet és a Fondot, valamint a Compoundot, majd adja hozzá a felvert tejszínt két lépésben.

#### 4. Pezsgős decorgel

**Hevítse fel** a hozzávalókat 45°C-ra, majd vonja be a süteményt.

### ÖSSZEÁLLÍTÁS

Töltse a mousse-t szilikonformába. Helyezze középre a kifagyasztott coulist, majd fedje be a maradék moussal. Zárja le a formát a piskótaréteggel, majd tegye a fagyasztóba/sokkolóba. Miután megkeményedett, vegye ki a szilikonformából és használja a pezsgős decorgelt befejezésésképp.

Cikkszám	Megnevezés	Kiszerezés
2.03356.116	Dawn Premix Flexi Soft	15 kg
8.00286.333	Dawn Delifruit Classic Eper	3 x 2,7 kg
2.03634.114	Dawn Sanatine	2 x 2,5 kg
2.03030.114	Dawn Fond Neutral	2 x 2,5 kg
2.02044.320	Dawn Compound Pezsgő	4 x 1 kg
8.03222.333	Dawn Decorgel Glamour Silver	3,15 kg
2.02018.320	Dawn Compound Karamell	4 x 1 kg

EGY SZELET

SÚLYA: 90 G ÉS ÁRA: 115 FT

### ALAPRECEPT - VEGÁN

#### 1. Csokoládés vegán piskóta

263 g	Dawn Vegan Brownie Mix
70 g	Víz
357 g	Dawn Vegan Crème Cake Base
205 g	Víz
107 g	Olaj
60 g	Dawn Compound Karamell
<b>1062 g</b>	<b>Összesen</b>

#### 2. Eper coulis

1000 g	Dawn Delifruit Classic Eper
200 g	Víz
60 g	Dawn Instant Jelly

**1260 g Összesen**

#### 3. Pezsgős mousse

1000 g	Vegán Növényi habalap
200 g	Dawn Zselatinmentes Fond Édes
250 g	Víz
85 g	Dawn Compound Pezsgő

**1535 g Összesen**

#### 4. Pezsgős decorgel

1000 g	Dawn Decorgel Glamour Silver Plus
60 g	Dawn Compound Pezsgő

**1060 g Összesen**

### ELKÉSZÍTÉS

#### 1. Csokoládés piskótaréteg

**Keverje** össze a Vegán Brownie mixet a vízzel. Egy másik edénybe keverje a Vegán Creme Cake Base keverékhez az alapanyagokat, majd a két masszát keverje egybe. Egyengesse el egy sütőpapíron, majd süssse 180°C-on kb 10 percig.

#### 2. Eper coulis

**Forralja fel** a vizet. Keverje össze az Instant Jelly-vel, majd adja hozzá a gyümölcstöltelékét. Töltse formába, majd fagyassza ki.

#### 3. Pezsgős mousse

**Keverje** össze a vizet és a Fondot, valamint a Compoundot, majd adja hozzá a felvert tejszínt két lépésben.

#### 4. Pezsgős decorgel

**Hevítse fel** a hozzávalókat 45°C-ra, majd vonja be a süteményt.

### ÖSSZEÁLLÍTÁS

Töltse a mousse-t szilikonformába. Helyezze középre a kifagyasztott coulist, majd fedje be a maradék moussal. Zárja le a formát a piskótaréteggel, majd tegye a fagyasztóba/sokkolóba. Miután megkeményedett, vegye ki a szilikonformából és használja a pezsgős decorgelt befejezésésképp.

Cikkszám	Megnevezés	Kiszerezés
2.43725.119	Dawn Vegan Brownie Mix	10 kg
2.43722.014	Dawn Vegan Crème Cake Base	10 kg
8.00286.333	Dawn Delifruit Classic Eper	3 x 2,7 kg
2.03595.521	Dawn Instant Jelly	4 x 1 kg
2.04087.097	Dawn Zselatinmentes Fond Édes	2 x 2,5 kg
2.02044.320	Dawn Compound Pezsgő	4 x 1 kg
8.03222.333	Dawn Decorgel Glamour Silver	3,15 kg
2.02018.320	Dawn Compound Karamell	4 x 1 kg



## STEFÁNIA SZELET

### ALAPRECEPT

#### 1. Tészta

20 db Tojás  
400 g Cukor  
440 g Liszt

#### 2. Krém

450 g Dawn Fondant Fehér  
650 g Krém margarin  
100 g Kakaó por

### ELKÉSZÍTÉS

#### 1. Tészta

**Készítsen** alapanyagokból hagyományos piskóta masszát, majd kenje 3 db 60 x 40 cm-es zsírozott-lisztezett teli sütőlemezre.

#### 2. Krém

**Keverje habosra** a fondant-ot és a puha krém margarint krémkeverő lapáttal. Szitálja hozzá a jó minőségű kakaóport, alaposan keverje el.

### ÖSSZEÁLLÍTÁS

A kisült tészta lapokat hosszában vágja félbe, majd térszártegenként 270 g krémmel töltsse meg. A maradék krémet (120 g) simítsa el. Egy órát hűtse hűtőszekrényben.

A felszeletelt sütemény tetejére egyenletesen hintsen kakaóport. Száraz, sima élű késsel átlósan nyomjon vonalakat.

#### EGY SZELET

SÚLYA: 90 G ÉS ÁRA: 60 FT

### ALAPRECEPT - VEGÁN

#### 1. Tészta

1000 g Dawn Vegan Crème Cake Base  
500 g Víz  
200 g Olaj  
150 g Glükóz szirup

**1850 g Összesen**

#### 2. Krém

200 g Dawn Zselatinmentes Fond Csokoládés  
200 g Víz  
800 g Vegán habalap

**1200 g Összesen**

### ELKÉSZÍTÉS

#### 1. Tészta

**Keverje** a felsorolt alapanyagokat egy gépi üstben a krém keverő lapáttal közepes sebességgel 4 percig. Ezt követően a masszát 2 mm vastagságban kenje 3 db 60 x 40 cm-es sütőpapírra. Süssse 230-240°C-on 5-6 percig gőzös sütőterben.

#### 2. Csokoládés krém

**Keverje el** a vizet a fondal, majd keverje hozzá a 75%-os keménységűre felvert habalapot.

### ÖSSZEÁLLÍTÁS

A kisült tészta lapokat helyezze egymásra, majd hosszanti irányba vágja félbe. Tészsarétegenként 270 g kész krémet igazítson el a tetején. A maradék krémet (120 g) a betöltött termék tetején kenje el egyenletesen, pihentesse a hűtőben néhány órát.

A kidermedt terméket vágja félbe, majd szeletelje kívánt vastagságúra. A tetejét kakaóporra hintse meg, majd száraz, sima élű késsel átlósan végezzen bevágásokat a kakaó por rétegén.



#### EGY SZELET

SÚLYA: 90 G ÉS ÁRA: 80 FT

Cikkszám	Megnevezés	Kiszerezés	Cikkszám	Megnevezés	Kiszerezés
7.72351.100	Dawn Fondant Fehér	10 kg	2.43722.014	Dawn Vegan Crème Cake Base	10 kg
			2.04088.097	Dawn Zselatinmentes Fond Csokoládés	2 x 2,5 kg





## MÁLNÁS MOUSSE KÉNYEZTETÉS

### ALAPRECEPT

#### 1. Csokoládés linzertészta

1000 g Dawn Mürbeteig Mix  
400 g Margarin  
100 g Tojás  
50 g Kakaópor

**1550 g Összesen**

#### 2. Kókuszos mousse

100 g Dawn Neutral Fond  
100 g Kókuszital  
500 g Dawn Top Creme Classic  
50 g Dawn Compound Kókusz

**750 g Összesen**

#### 3. Cseresznyés glaze

500 g Dawn Decorgel Plus Neutral  
100 g Dawn Decorgel Glamour Silver  
30 g Dawn Compound Cseresznye

**630 g Összesen**

### ELKÉSZÍTÉS

#### 1. Csokoládés linzertészta

**Keverje** össze a hozzávalókat egy lapos keverőkanállal, lassú sebességen, amíg egynemű tésztát nem kap.

#### 2. Kókuszos mousse

**Keverje** össze a Fondot, a Kókuszitalt és a Dawn Compound Kókuszt, majd adja hozzá a felvert tejszín egy részét. Keverje jól össze és adja hozzá a fennmaradó mennyiséget, óvatosan.

#### 3. Cseresznyés glaze

**Keverje** össze a Decorgelt a Compounddal és melegítse fel 45°C-ra, majd egy kézimixerrel keverje össze.

### ÖSSZEÁLLÍTÁS

Nyújtsa ki a csokoládés linzertésztát 2 mm vastagságúra, és vágjon ki belőle egy nagyobb és egy kisebb ovális formát. Süssse meg! Sütési hőfok: Statikus: 180°C / Légleveréses: 150°C. Sütési idő: 18-20 perc.

Habzsákból dresszírozzon egy lemezre akkora átmérőjű hengert, amely kényelmesen befér a szilikonformájába, majd fagyassza ki. A szilikonformát töltsé félig kókuszos moussal, majd tegye bele az előbb kifagyasztott betétet. A maradék moussal töltsé fel a formákat és fagyassza ki. Mikor kifagyott, vegye ki a formából, dekorálja a Cseresznye Glazzel. Helyezze a nagyobb linzertésztára és fektesse rá a kisebb linzertészta formát a tetejére. Dekorálja Kókusz mousse cseppekkel, cseresznyével és isomalt dekorációval.

EGY SZELET

SÚLYA: 120 G ÉS ÁRA: 115 FT

### ALAPRECEPT - VEGÁN

#### 1. Csokoládés linzertészta

1000 g Dawn Vegan Muffin Mix Csokoládés  
400 g Növényi margarin

**1400 g Összesen**

#### 2. Kókuszos mousse

100 g Dawn Zselatinmentes Fond Gyümölcs  
100 g Kókuszital  
500 g Vegán tejszín  
50 g Dawn Compound Kókusz

**750 g Összesen**

#### 3. Cseresznyés glaze

500 g Dawn Decorgel Plus Neutral  
100 g Dawn Decorgel Glamour Silver  
30 g Dawn Compound Cseresznye

**630 g Összesen**

### ELKÉSZÍTÉS

#### 1. Csokoládés linzertészta

**Keverje** össze a hozzávalókat egy lapos keverőkanállal, lassú sebességen, amíg egynemű tésztát nem kap.

#### 2. Kókuszos mousse

**Keverje** össze a Fondot, a Kókuszitalt és a Dawn Compound Kókuszt, majd adja hozzá a felvert tejszín egy részét. Keverje jól össze és adja hozzá a fennmaradó mennyiséget, óvatosan.

#### 3. Cseresznyés glaze

**Keverje** össze a Decorgelt a Compounddal és melegítse fel 45°C-ra, majd egy kézimixerrel keverje össze.

### ÖSSZEÁLLÍTÁS

Nyújtsa ki a csokoládés linzertésztát 2 mm vastagságúra, és vágjon ki belőle egy nagyobb és egy kisebb ovális formát. Süssse meg! Sütési hőfok: Statikus: 180°C / Légleveréses: 150°C. Sütési idő: 18-20 perc.

Habzsákból dresszírozzon egy lemezre akkora átmérőjű hengert, amely kényelmesen befér a szilikonformájába, majd fagyassza ki. A szilikonformát töltsé félig kókuszos moussal, majd tegye bele az előbb kifagyasztott betétet. A maradék moussal töltsé fel a formákat és fagyassza ki. Mikor kifagyott, vegye ki a formából, dekorálja a Cseresznye Glazzel. Helyezze a nagyobb linzertésztára és fektesse rá a kisebb linzertészta formát a tetejére. Dekorálja Kókusz mousse cseppekkel, cseresznyével és isomalt dekorációval.



EGY SZELET

SÚLYA: 120 G ÉS ÁRA: 155 FT

Cikkszám	Megnevezés	Kiszerezés
2.03852.505	Dawn Mürbeteig Mix	15 kg
2.03030.114	Dawn Fond Neutral	2 x 2,5 kg
2.03529.801	Dawn Top Creme Classic	12 x 1 L
8.00686.333	Dawn Delifruit Classic Fekete cseresznye	3 x 2,7 kg
8.03310.320	Dawn Compound Kókusz	4 x 1 kg
8.03251.301	Dawn Decorgel Plus Neutral	3 kg
2.02005.320	Dawn Compound Cseresznye	4 x 1 kg
8.03222.333	Dawn Decorgel Glamour Silver	3, 15 kg

Cikkszám	Megnevezés	Kiszerezés
2.43730.119	Dawn Vegan Muffin Mix Csokoládés	10 kg
2.04086.097	Dawn Zselatinmentes Fond Gyümölcs	2 x 2,5 kg
8.00686.333	Dawn Delifruit Classic Fekete cseresznye	3 x 2,7 kg
8.03310.320	Dawn Compound Kókusz	4 x 1 kg
8.03251.301	Dawn Decorgel Plus Neutral	3 kg
2.02005.320	Dawn Compound Cseresznye	4 x 1 kg
8.03222.333	Dawn Decorgel Glamour Silver	3, 15 kg