



.....

SORTIMENT FEINE BACKWAREN

GÜLTIG AB JANUAR 2019

.....

Zutaten bester Qualität für die
Feine Bäckerei und Konditorei



Die Tradition von Dawn Foods

Das heute in dritter Generation geführte Familienunternehmen Dawn Foods blickt zurück auf eine lange Tradition. Im Jahre 1920 riefen zwei Bäcker einer kleinen Donut-Bäckerei in Jackson, Michigan, Amerikas erste Herstellung von Backmischungen ins Leben: die Dawn Donut Company. Dem Bäckerhandwerk zu Ehren benannte die Inhabersfamilie Jones ihr Unternehmen nach der Tageszeit, zu der der Bäcker seine tägliche Arbeit beginnt, Dawn (dt. Morgendämmerung).

Was folgte, waren Jahrzehnte der weltweiten Expansion und Innovation. Dawn Foods ist heute einer der führenden internationalen Anbieter für feine Backwaren. Jeden Tag produzieren und vertreiben wir auf allen Kontinenten Zutaten für süße Gebäcke sowie original amerikanische Gebäckspezialitäten.

Der Stammsitz unseres Unternehmens befindet sich in Jackson, Michigan (USA). Dawn Foods verfügt über Fertigungsstätten und Vertriebsstandorte in den USA, Kanada, Mexiko und Europa. Die Unternehmenszentrale von Dawn Foods Europe befindet sich in Amsterdam, Niederlande.

Dank unseres internationalen Unternehmensnetzwerks sind wir Experten für authentische Rezepturen und aktuelle Trendideen.

Unser Ziel ist es, der beste Partner sowohl für das Bäckereihandwerk als auch für industrielle Backwarenhersteller und Unternehmen der Foodservice-Branche zu sein. Dieses Ziel treibt uns an, uns täglich weiter zu verbessern.

Die Dawn-Produkte berücksichtigen die Anforderungen unserer Kunden. Viele Artikel unseres Sortiments werden auch besonderen Ernährungsweisen gerecht, beispielsweise einer vegetarischen Ernährung. Weiterhin gibt es Produkte mit Halal Zertifizierungen oder den Koscher-Regeln entsprechend. Besondere Achtsamkeit legen wir auf die Herstellung unserer Produkte mit Rücksicht auf Unverträglichkeiten wie beispielsweise Laktose und Gluten und Allergien auf Nüsse.

Weitere Informationen über unsere Produkte, unsere Geschichte und unser Engagement für Sie finden Sie unter www.dawnfoods.de



Back-, Füll- und Knuspermixe

Unser Sortiment an vielseitig einsetzbaren, hochwertigen Backmischungen aus ausgewählten Zutaten.

4 – 7

Siedegebäcke

Vielseitig, abwechslungsreich und lecker

8 – 9



Original amerikanische Backmixe

Original amerikanischen Backmixe zur Herstellung typischer, amerikanischer Gebäcke.

10 – 13

Pikante Produkte, Feinbackmittel

Feinbackmittel sind hochqualitative Basisprodukte für die Herstellung feiner Backwaren.

14 – 15



Sahnestandmittel (Fonds)

Gebrauchsfertige Sahnestandmittel für köstliche stand-, schnitt- und frosterfeste Sahnecremes in vielen leckeren Geschmacksrichtungen.

16 – 19

Cremes, Füllcremes

Die fein abgestimmten Kalt- und Dessertcremes in Premium-Qualität eignen sich hervorragend, je nach Anforderungsprofil, zum Füllen und/oder Backen von hochwertigen Qualitätsbackwaren.

20 – 23



Fruchtfüllungen

Unser Sortiment bietet eine Vielzahl gebrauchsfertiger Zubereitungen aus erstklassigen Früchten mit hohem Fruchtgehalt und hervorragendem Geschmack.

24 – 27



Frucht- und Aromapasten (Compounds)

Mit unseren Compounds ist es einfach, verschiedenste Anwendungen wie Füllungen, Cremes, Glasuren oder Milchshakes individuell zu aromatisieren.

28 – 29

Aromen, Spirituosen, Lebensmittelfarbstoffe

Konzentrierte, back- und frosterfeste Aromen aus edlen Früchten, Gewürzen und Ölen – fein aufeinander abgestimmt für die perfekte Aromatisierung und Abrundung von Teigen, Massen und Eis.

30 – 33

Gelierzmittel, Decorgel, Icing

Mit hochwertigen Gelierzmitteln und Glasuren von Dawn Foods geben Sie Ihren Backwaren und Torten den richtigen Glanz.

34 – 37

Dekore, Schokolade

Immer wenn es auf die „Liebe zum Detail“ ankommt, liegen Sie mit diesem exklusiven Sortiment an Dekoren und Schokoladen goldrichtig.

38 – 42



Tausend
und eine
Kombination



Back-, Füll- und Knuspermixe

Dawn steht hier für hochwertige Backmischungen aus ausgewählten Zutaten. Wählen Sie aus unserem Sortiment an vielseitig einsetzbaren Mischungen für die maschinenfreundliche Herstellung von Massen und Teigen. Mit Dawn Produkten gelingen qualitativ hochwertige Backerzeugnisse mit bestem Geschmack.

Backmixe

Die einfache Zubereitung und gute Haltbarkeit zeichnen unsere Backmixe besonders aus. Sie sind geeignet für die Herstellung von Biskuit-, Rouladen- und Rührkuchenmassen sowie für feine Teige.

Vorteile

- Einfache Zubereitung
- Gute Verarbeitung
- Sichere Backergebnisse
- Lange Verzehrfrische
- Hervorragender Geschmack

Premixe

Premixe sind fein aufeinander abgestimmte, funktionelle Basismischungen, die Sicherheit in den Herstellungsprozess Feiner Backwaren bringen und hohe Gebäck-Qualitäten garantieren.

Vorteile

- Trotz niedrigem Conveniencegrad ein Höchstmaß an möglicher Sicherheit im Herstellungsprozess Feiner Backwaren
- Hohe Gebäck-Qualitäten garantiert

Für Käsekuchen

Pulverisierte Mischungen zur Zubereitung von Käsekuchen oder Quarkfüllungen. Köstlicher Geschmack durch die Zugabe von frischem Quark zeichnet diese back-, gefrier- und auftaustabilen Produkte aus.

Vorteile

- Einfache Zubereitung
- Gelingsicher
- Backstabil
- Gefrier- und auftaustabil
- Für jede Anwendung das passende Produkt
- Köstlicher, frischer Geschmack

Knuspermixe

Knusprige Mischungen für den vollen Geschmack von Nüssen; Ideal für Bienenstich, Nussecken sowie für alle anderen Nuss-Gebäcke.

Vorteile

- Hoher Conveniencegrad
- Schnelle und einfache Zubereitung
- Gleichbleibend hohe Qualität
- Lange Haltbarkeit

Backstabile Füllmixe

Diese hochwertigen, backfesten und vielseitig einsetzbaren Mixe sind bestens geeignet zum Füllen von Gebäckvariationen wie Kränze, Schnecken, Striezel etc. Die Dawn Füllmixe gliedern sich in zwei hochwertige und vielseitig einsetzbaren Produktlinien: **PlusFüll** und **BackFüll** – für unterschiedliche Ansprüche und unendliche Gebäckvariationen.

Vorteile

- Einfache Zubereitung
- Gefrier- und auftaustabil
- Gleichbleibend hohe Qualität von Geschmack, Farbe und Textur

PlusFüll

- Premium Füllmixe
- 100 % natürliche Aromen
- KAT-Ei (außer Mohn)

BackFüll

- Günstige Lösungen
- Besonders effizient
- Einfach lecker





Art-Nr.	Produkt	Anwendung/Dosierung	Beutel im Karton	Sack
6.03315.265	Biskuit-Mix Premium Für Biskuitböden-, Rouladen und Kapseln	1000 g Biskuit-Mix Premium, 700 g Vollei, 100 g Wasser		15 kg
2.03919.115	Brandmassen-Mix Zur Herstellung von Brandmassengebäcken	1000 g Brandmassen-Mix, 2000 g Wasser (30 °C)		15 kg
2.03830.505	Lebkuchen-Mix Für feine Lebkuchen-Gebäcke. Schnelle Weiterverarbeitung. Saisonartikel: August-Dezember	1000 g Lebkuchen-Mix, 100 g Honig, 160 - 200 g Wasser oder Milch		15 kg
2.49943.015	Mix Frangipane Für klassische „Frangipane-Gebäcke“	1000 g Mix Frangipane, 330 g Butter, 270 g Wasser, 220 g Vollei,		10 kg
2.02986.114	Mix Macaron Für Macarons nach original französischer Tradition	1000 g Mix Macaron, 200 g Wasser (50 °C)		5 x 1 kg
2.03852.505	Mürbeteig-Mix Für Mürbeteig-Gebäcke, Streusel und Spritzgebäck	1000 g Mürbeteig-Mix, 400 g Butter oder Margarine, 100 g Vollei		15 kg
2.11001.435	SuMix® Soft Zur Herstellung besonders saftiger Rührkuchen, Schnitten und Kleingebäcke	1000 g SuMix® Soft, 400 g Speiseöl, 400 g Wasser		15 kg
2.03835.505	Waffel-Mix Für Waffeln nach „Brüsseler Art“	1000 g Waffel-Mix, 1000 g Wasser, 400 g Butter oder Margarine		15 kg

Premixe, pulverförmig

2.03356.116	Premix FlexiSoft Zur Herstellung von sehr saftigen Kapseln, flexiblen Rouladen und lockeren Obstböden	Variiert je nach Anwendung; Grundrezept Kapselmasse: 1000 g Premix FlexiSoft, 250 g Weizenmehl, 250 g Zucker, 500 g Vollei, 50 g Speiseöl, 750 g Wasser		15 kg
2.03517.016	Premix Plattenkuchen Zur Herstellung von sehr saftigen Blechkuchen und Schnitten	1000 g Premix Plattenkuchen, 410 g Weizenmehl, 300 g Zucker, 325 g Vollei, 390 g Speiseöl, 810 g Wasser		25 kg
2.03509.015	Premix Rührkuchen Zur Herstellung von klassischen sandigen hohen Rührkuchenspezialitäten wie z. B. Rodonkuchen, Napfkuchen, Marmorkuchen, Rührkuchen	1000 g Premix Rührkuchen, 900 g Weizenmehl, 750 g Weizenstärke, 1000 g Zucker, 850 g Vollei, 700 g Speiseöl, 1600 g Wasser		15 kg

Für Käsekuchen, pulverförmig

2.03900.115	Käse-Quark-Delikat Der Frische. Für Käsekuchen	300 g Käse-Quark-Delikat, 275 g Vollei, 900 g Magerquark, 600 g Sahne oder Vollmilch		15 kg
2.03903.505	Käsekuchen-Mix Der Klassiker. Für Käsekuchen	500 g Käsekuchen-Mix, 500 g Magerquark, 250 g Vollei, 1000 g Wasser		15 kg
2.03901.505	Quark Stabil	300 g Quark Stabil, 500 g Wasser,		10 kg
2.03901.506	Die Basis. Für Quark-Gebäcke	100 g Vollei, 1000 g Magerquark		25 kg
2.03409.114	Tarte Citron Für gefrier- und auftaustabile Auflagen mit Zitronengeschmack nach französischer Art	1000 g Tarte Citron, 2000 g Sahne, 1000 g Wasser	2 x 2,5 kg	

Art-Nr.	Produkt	Anwendung/Dosierung	Beutel im Karton	Sack
Knuspermixe, streufertige Mischung				
2.03697.113	Bienenstich-Mix	400 g Bienenstich-Mix,	2 x 2 kg	
2.03697.026	Der Spezialist für Bienenstichdecken	240 g gehobelte Mandeln		20 kg
2.03692.113	Florentiner-Mix	400 g Florentiner-Mix,	2 x 2 kg	
	Der Spezialist für Florentiner mit Butter und Honig	120 g gehobelte Mandeln, 120 g gestiftelte Mandeln		
2.03689.115	Knusper-Biene®	Bienenstich: 500 g Knusper- Biene®, 20 x		
2.03689.816	Der Allrounder für Bienenstich und Florentiner	300 g gehobelte Mandeln Florentiner: 500 g Knusper-Biene, 150 g gehobelte Mandeln, 150 g gestiftelte Mandeln	500 g	20 kg

Backstabile Füllmixe, pulverförmig

PlusFüll

2.04010.115	PlusFüll Quark Saftig und aromatisch mit feiner Quarknote, besonders geeignet für geschlossene Anwendungen, sowie Striezel und Schnecken, hohlraumfüllend	375 g Dawn PlusFüll Quark 450 g Sahne 1000 g Quark, mager		15 kg
2.03695.505	PlusFüll Nuss Hoher stückiger Nussanteil (34 % Nuss), leichte Zimtnote zur Geschmacksabrundung	1000 g Dawn PlusFüll Nuss 600g Wasser		15 kg
2.43608.105	PlusFüll Mandel Hoher Mandelanteil (30 %), wenig stückig, daher besonders maschinengängig	1000 g Dawn PlusFüll Mandel 600 g Wasser		15 kg
2.03636.505	PlusFüll Joghurt Cremitig, frische Füllung, auch als Kaltanwendung mit feinem Joghurtaroma, ideal in Kombination mit Früchten	350 g Dawn PlusFüll Joghurt 1000 g Wasser		15 kg
2.03970.125	PlusFüll Mohn Nach traditioneller Rezeptur hergestellte Mohnfüllung, harmonisch, sanfter Geschmack	1000 g Dawn PlusFüll Mohn 500 g Wasser		15 kg
2.04008.115	PlusFüll Zimt Runder Zimtgeschmack (maschinengängig)	1000 g Dawn PlusFüll Zimt 600 g Wasser		15 kg

BackFüll

2.04007.115	BackFüll Quark Frisches, saftiges Aroma, perfekt für schnittfeste Anwendungen	375 g Dawn BackFüll Quark 450 g Sahne 1000 g Quark, Mager		15 kg
2.03699.016	BackFüll Nuss Spezial Besonders maschinengängig durch geschmeidige Masse, harmonischer Nussgeschmack, 26 % Nussanteil	1000 g Dawn BackFüll Nuss Spezial 600 g Wasser		25 kg
2.03696.505	BackFüll Pan Kostengünstige, aromastarke Alternative zu Marzipan, besonders maschinengängig	1000 g Dawn BackFüll Pan 500 g Wasser		15 kg
2.04006.115	BackFüll Neutral Ideal in Kombination mit Fruchtfüllungen und Compounds, perfekte Grundlage für Schneckenfüllungen	1000 g Dawn BackFüll Neutral 600 g Wasser		15 kg



**Vielfältig und
abwechslungs-
reich**



Siedegebäcke

Mit unseren Profi Mixen für Siedegebäcke machen Sie aus Berlinern und Quarkbällchen kreative Kundenlieblinge. Diese überzeugen durch einfache Zubereitung, gute Maschinengängigkeit und hochwertige Backergebnisse.

Vorteile

- Einfache Zubereitung
- Lange Verzehrfriecher der Produkte
- Gelingsicher
- Überzeugende Backergebnisse
- Gefrier- und aufaustabil



Art-Nr.	Produkt	Anwendung/Dosierung	Sack
5.20000.156	NEU Berliner Profi Mix	2000 g Berliner Profi Mix + 140 g Hefe + 400 g Vollei + 500–530 g Wasser	20 kg
5.20000.154	NEU Quarkbällchen Profi Mix	1000 g Quarkbällchen Profi Mix + 500 g Magerquark + 600 g Wasser	15 kg

Art-Nr.	Produkt	Menge
4.46100.007	NEU Quarkbällchentütchen Perfekt zum Verpacken – praktische und aufmerksamkeitsstarke Tütchen (14 cm breit x 16 cm hoch)	1.000 Stk.



Original
amerikanische
Backmixe!



Original amerikanische Backmixe



Muffin-Mix

Unsere authentisch amerikanischen Rezepturen basieren auf jahrzehntelanger Erfahrung und garantieren Ihnen stets beste Ergebnisse bei einfachster Zubereitung. Ob typischer Muffin, Mini Loaf Cake, Cupcake oder Wochenendkuchen: mit den Dawn Muffin Mixen gelingen vielfältige Trendgebäcke garantiert immer. Sie sind außerdem die Basis zur Individualisierung: mit Füllungen, mit Chocolate Chunks, Früchten, Nüssen oder mit Glasuren und Dekoren.

Premium Donut Base

Mit fast 100 Jahren Erfahrung und Leidenschaft hat Dawn weltweit Maßstäbe für einen echten amerikanischen Donut gesetzt. Nutzen Sie das Potential und sprechen Sie die stetig wachsende Fangemeinde amerikanischer Backwaren an. Nur wenige, einfache Schritte sind nötig, um einem Donut durch Füllungen und Dekore eine eigene, originelle Note zu geben. Eine attraktive Optik und ein auf Jahreszeiten, Anlässe oder aktuelle Trends abgestimmtes Donut-Sortiment garantieren Impulskäufe. Probieren Sie vielfältige Kombinationen. Dawn Premium Donut Base eignet sich außerdem hervorragend für traditionelle Gebäcke wie Frucht-Kissen, Apfelschnecken oder Kameruner.

Carrot Cake-Mix

Der Dawn Carrot Cake-Mix ist der Schlüssel zur Herstellung leckerer Carrot Cakes mit dem typisch würzigen Geschmack. Er wird durch die Zugabe von frisch geraspelten Karotten in der Anwendung besonders saftig und bleibt dadurch mehrere Tage verzehrfrisch. Viel Abwechslung bringen Sie in Ihr Carrot Cake Sortiment durch Kombinationen mit Buttercreme. Auch die Form lässt sich nach Belieben variieren. Probieren Sie doch mal Carrot Cake Muffins, Cupcakes oder Rührkuchen.

Chocolate Chunks

Die perfekte Ergänzung zu vielen der amerikanischen Backmixe sind die typischen, knackigen Chocolate Chunks aus echter Schokolade in den Sorten Dunkel, Weiß und Milkschokolade. Diese backfesten Schokoladenstückchen sind ein Muss für die Herstellung von original amerikanischen Cookies und Muffins.

Cookie-Mix

Authentisch amerikanische Cookies mit dem typisch knusprigen Rand und einer weichen, leicht klebrigen Konsistenz im Kern lassen sich mit dem Dawn Cookie-Mix ganz mühelos herstellen: nur Wasser und Butter zugeben. Mit diesen Mixen gelingen nicht nur perfekte Cookies. Überraschen Sie Ihre Kunden doch mal mit Cookie Sticks, Skookies (Cookie im Pfännchen), Brookies, Cookie Tartelettes u. v. m.

Brownie-Mix (UTZ)

Mit dem Dawn Cake Brownie-Mix lassen sich authentisch amerikanische Brownies einfach und rationell herstellen. Das Ergebnis ist ein durch und durch saftiger Brownie mit kräftiger Schokoladennote. Ganz nach dem Geschmack der jungen, trendorientierten Zielgruppe. Kreieren Sie Ihre Lieblings-Brownies unter Verwendung von Dawn Icings, Toppings, Schokoladen und Dekoren. Wie wär's mit einem Brownie-Sandwich gefüllt mit köstlicher Buttercreme? Oder einem Brookie – der verführerischen Kombination aus Brownie und Cookie?

Creme Cake-Mixe

Creme Cakes sind äußerst saftige, typisch amerikanische Rührkuchen. In der Verarbeitung absolut gelingsicher, sind sie ideal geeignet für die Anforderungen im modernen Bäckereibetrieb. Neben authentisch amerikanischen Gebäcken wie Cupcakes oder Mini-Loaf-Cakes gelingen damit auch traditionelle Gebäckschnitten, Rührkuchen, Wochenendkuchen und Blechkuchen besonders gut.





Art-Nr.	Produkt	Anwendung / Dosierung	Eimer	Sack
---------	---------	-----------------------	-------	------



Original amerikanische Backmixe

0.02396.837	Muffin-Mix Mix für authentisch amerikanische Muffins, Mini Loaf Cakes, Cupcakes u.v.m.	1000 g Muffin-Mix, 500 g Wasser, 300 g Speiseöl, 150 g Chocolate Chunks		12,5 kg
0.02395.798	Muffin-Mix Chocolate (UTZ) Mix für schokoladige, authentisch amerikanische Muffins, Mini Loaf Cakes, Cupcakes u. v. m.	1000 g Muffin-Mix Chocolate, 500 g Wasser, 400 g Speiseöl, 150 g Chocolate Chunks		12,5 kg
0.02395.813	Cookie-Mix Mix für authentisch amerikanische Cookies mit typisch knusprigem Rand und weichem Kern	1000 g Cookie-Mix, 150 g Butter oder Margarine, 60 g Wasser, 150 g Chocolate Chunks		12,5 kg
0.02395.871	Cookie-Mix Chocolate (UTZ) Mix für hochwertige Schokoladen-Cookies mit typisch knusprigem Rand und weichem Kern	1000 g Cookie-Mix Chocolate, 160 g Butter oder Margarine, 70 g Wasser, 150 g Chocolate Chunks		12,5 kg
0.02411.966	Cookie-Mix Oatmeal (Haferflocken) Mix für authentisch amerikanische Haferflocken-Cookies mit knusprigem Rand und weichem Kern	1000 g Cookie-Mix Oatmeal, 150 g Butter oder Margarine, 60 g Wasser, 150 g Chocolate Chunks		12,5 kg
0.01363.340	Premium Donut Base Mix für klassische Hefe-Donuts	1000 g Premium Donut Base, 1000 g Mehl, 1000 g Wasser, 100 g Hefe		12,5 kg
0.00335.505	Cake Donut-Mix Mix für Donuts aus Rührmasse	1000 g Cake Donut-Mix, 450 g Wasser		25 kg
0.01033.711	Cake Brownie-Mix (UTZ) Mix für saftige Brownies mit kräftiger Schokoladennote nach typisch amerikanischer Art	1500 g Brownie-Mix, 375 g Wasser (50 °C), 95 g Speiseöl, 150 g Chocolate Chunks oder Nüsse (optional)		12,5 kg
0.02414.887	Carrot Cake-Mix Mix für saftige Karottenkuchen	1000 g Carrot Cake-Mix, 430 g Wasser, 45 g Speiseöl, 250 g geraspelte Karotten, 90 g Walnüsse (optional)		12,5 kg
0.02395.839	Creme Cake-Mix Mix für saftige, typische amerikanische Rührkuchen	1000 g Creme Cake Base, 350 g Vollei, 225 g Wasser, 300 g Speiseöl		12,5 kg
0.02404.036	Creme Cake-Mix Chocolate (UTZ) Mix für saftige, typische amerikanische Rührkuchen mit feinem Schokoladenpulver	1000 g Creme Cake Base Chocolate, 350 g Vollei, 225 g Wasser, 300 g Speiseöl		12,5 kg

Chocolate Chunks

2.79004.113	Chocolate Chunks Weiß geeignet für die Verwendung in Cookies und Muffins	Backfeste Schokostückchen aus weißer Schokolade		3,75 kg
2.79005.113	Chocolate Chunks Dunkel geeignet für die Verwendung in Cookies und Muffins	Backfeste Schokostückchen aus dunkler Schokolade		3,75 kg
2.79010.113	Chocolate Chunks Milkschokolade geeignet für die Verwendung in Cookies und Muffins	Backfeste Schokostückchen aus Milkschokolade		3,75 kg

Art-Nr.	Produkt			Stück/Karton
4.46103.070	Cookie Jar / Dekorationsglas Die ideale Lösung zur individuellen Präsentation von original amerikanischen Cookies		Höhe: 28,2 cm Durchmesser: 19,5 cm mit Deckel	1
4.46103.071	Muffin Backblech Hochwertige Metall-Backbleche für das optimale Muffin-Backergebnis		Form für 12 Muffins Länge: 45 cm Breite: 31 cm	1
4.46103.074	Muffinform „Classic Braun“		Ø ca. 5 cm Höhe: ca. 4,5 cm	250
4.46103.076	Der beliebte Klassiker unter den Muffin-Papierformen			5000
4.46103.073	Muffinform „Tulip Braun“		Ø ca. 5 cm Höhe: ca. 9 cm	250
4.46103.075	Die moderne Variante unter den Muffin-Papierformen			2000
4.46103.022	Muffinform „Tulip Bunt“ Die moderne und bunte Variante unter den Muffin-Papierformen		Ø ca. 5 cm Höhe: ca. 8 cm	2000
4.46103.023	Muffinform „Tulip Mini“		Ø ca. 3,5 cm Höhe: ca. 5,8 cm	3600
4.46103.072	Eisportionierer Zur perfekten Portionierung der Muffinmasse		Ø 70 mm, 1/8 l	1

Zubehör



A collection of various baked goods is displayed on a white surface. In the top left, there are round cookies with a scalloped edge, some topped with almonds. To their right are round cookies topped with walnut halves. In the center, there are several round cookies coated in powdered sugar. Below these are more round cookies, some with a scalloped edge. In the bottom left, there are two almond crescent cookies. In the bottom right, there are several round cookies topped with a swirl of white whipped cream. In the bottom left corner, there are two round cookies topped with a swirl of dark chocolate.

Feinbackmittel,
Pikante
Pulvermixe

Feinbackmittel

Feinbackmittel sind hochqualitative Basisprodukte für die Herstellung feiner Backwaren.

Feinbackmittel

Feinbackmittel bilden die Basis zur handwerklichen Herstellung für eine Vielzahl von Qualitätsgebäcken. Mit Ova fina, einem Naturprodukt aus bestem, kristallisiertem Hühnereierweiß, lässt sich ein vielfältiges Sortiment an Dauergebäcken wie z. B. Baiser, Kokos-/Nussmakronen und Mandelhörnchen herstellen.

Vorteile

- Einfach und schnell in der Anwendung
- Lange Haltbarkeit
- Konstante Qualität

Art-Nr.	Produkt	Anwendung/Dosierung	Beutel im Karton	Sack	Eimer
2.03660.521 2.03660.116	Backstolz Backpulver Der Klassiker unter den Backmitteln	34 g Backstolz, 1000 g Mehl	4 x 1,5 kg		20 kg
2.03635.521 2.03635.116	Ova fina Hühner-Eiweißpräparat. Als Basisprodukt zur Herstellung von Baiser- oder Makronenmassen	Baiser: 160 g Ova fina, 2000 g Zucker, 1000 g Wasser	4 x 1 kg		20 kg
2.03652.114	Silvia Pulverförmige Mischung für Obstkuchendecken mit Baisercharakter	1000 g Silvia, 500 g Wasser	2 x 2,5 kg		
0.03670.114	Trix Pastöser Back-Emulgator für Biskuit-, Sand- und andere Massen	20 - 35 : 1000			5,5 kg
0.03671.114	Bisquita Pastöser Back-Emulgator für Biskuit-, Sand- und andere Massen	20 - 35 : 1000			5,5 kg

Pikante Pulvermixe

Unsere pikanten Produkte eignen sich zur Herstellung pikanter Füllungen oder Gebäckaufstriche für eine Vielzahl herzhafter Snackideen. Eine hohe Qualität sowie einfachste und schnelle Zubereitung zeichnen diese Produkte aus.

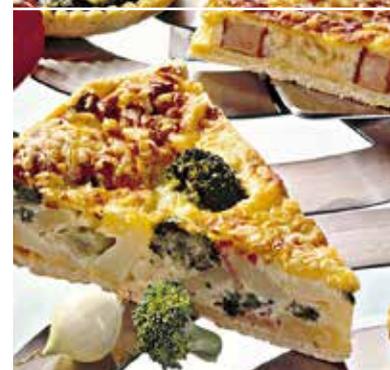
Pizza Fond

ist ein kaltlösliches Pulver, das einfach und schnell mit Wasser angerührt wird. So entsteht in rationeller Herstellungsweise ein pikanter Pizza-Aufstrich mit dem Geschmack von aromatischen, sonnengereiften Tomaten und Kräutern.

Béchamel

ist eine pulverisierte Grundmischung, mit der sich unter Zugabe von Wasser eine herrliche Béchamel Sauce herstellen lässt. Diese eignet sich hervorragend für pikante Füllungen als auch für französische Snack-Spezialitäten.

Art-Nr.	Produkt	Anwendung/Dosierung	Beutel im Karton	Sack
2.03638.114 2.03638.115	Pizza Fond Kaltlösliches Pulver für pikant gewürzten Pizza-Aufstrich	200 g Pizza Fond, 1000 g Wasser	5 x 1 kg	15 kg
2.03709.114 2.03709.116	Béchamel Pulverförmige Mischung für die Herstellung einer pikanten Béchamel-Füllung	300 g Béchamel, 1000 g Wasser	2 x 2,5 kg	20 kg



Allererste
Sahne



Sahnestandmittel (Fonds)



Dawn Fonds (Sahnestandmittel) sind die perfekte Anwendung zur gelingsicheren Herstellung vielfältiger Gebäckvariationen. Ob Kuchenschnitten, Torten, Rouladen oder Desserts, mit Dawn Fonds bieten Sie Ihren Kunden besten natürlichen Geschmack und die Auswahl, die sie schätzen.

Grundrezept Fonds

Grundrezept für die meisten Fonds:

200 g Fond + 200 g Wasser + 1000 g Sahne*



1. Sahne aufschlagen



2. Fond mit Wasser verrühren



3. Geschlagene Sahne unterheben

* Ausnahme Dosage: milchsaure Fonds

Nürlich mit bestem Geschmack

- ✓ natürliche Aromen
- ✓ natürliche Frucht- und Pflanzenextrakte
- ✓ frei von Konservierungsstoffen
- ✓ deklarationsfreundlich

Vorteile

- Für hochwertige, schnittfeste, gefrier- und auftaustabile Sahnecremes
- Garantiert konstant hohe Qualität von Geschmack, Farbe und Textur
- Enorm zeitsparend durch verbesserte Löslichkeit und einheitliche Dosage*
- Einfachste Handhabung und sicheres Gelingen
- Enthalten alles, was eine Sahnecreme außer Sahne braucht
- Die fruchtigen Sahnefonds beinhalten bereits Fruchtstücke und Fruchtpulver, die der Sahne ein Extra an Frische und Fruchtigkeit verleihen.

NEU: Zusatzanwendung Tortenspiegel

Sie kennen unsere Fonds bislang als hochwertige Sahnestände? Entdecken Sie jetzt die neue Anwendungsmöglichkeit als Tortenspiegel und profitieren Sie von einem Produkt, das deutlich mehr kann.

Grundrezept

1 Teil Dawn Fond
2 Teile Wasser

Anwendung

- Fond und Wasser langsam verrühren bis alle Bestandteile gelöst sind
- Tortenspiegel auf die gekühlte oder angefrorene Schnitte/Torte geben und gleichmäßig verteilen
- Nachdem der Tortenspiegel angezogen ist, kann die Schnitte/Torte eingeteilt und ausgarniert werden.

Ein Produkt – zwei Anwendungen





Art-Nr.	Produkt	Beutel im Karton	Sack
 Sahnestandmittel (Fonds) Einheitliche Dosage für alle Sorten: 200 g Fond + 200 g Wasser (20 °C) + 1000 g Sahne			
2.03331.114	Ananas	2 x 2,5 kg	
2.03137.114	Aprikose	2 x 2,5 kg	
2.03028.114	Banane	2 x 2,5 kg	
2.03024.114	Birne	2 x 2,5 kg	
2.03039.114	Blutorange	2 x 2,5 kg	
2.02510.114	Bratapfel, Saisonartikel August – Dezember	2 x 2,5 kg	
2.03073.114	Cappuccino	2 x 2,5 kg	
2.03148.114	Cassis – schwarze Johannisbeere	2 x 2,5 kg	
2.03161.114	Crème Brûlée à la	5 x 1 kg	
2.03074.814	Eierlikör Typ	2 x 2,5 kg	
2.03031.114	Erdbeere NEU: verbesserte Qualität	2 x 2,5 kg	
2.03031.116			20 kg
2.02514.814	Haselnuss	5 x 1 kg	
2.03048.114	Himbeere	2 x 2,5 kg	
2.03339.804	Kaffee	2 x 2,5 kg	
2.03032.114	Kirsche	2 x 2,5 kg	
2.03068.114	Mango-Aprikose	2 x 2,5 kg	
2.03059.114	Maracuja-Pfirsich	2 x 2,5 kg	
2.03030.114	Neutral	2 x 2,5 kg	
2.03030.116			20 kg
2.02528.112	Ricotta-Limetta	2,5 kg	
2.03220.211	Salted Caramel	2 x 2,5 kg	
2.03035.114	Schoko	2 x 2,5 kg	
2.03035.116			20 kg
2.03584.114	Tiramisu	2 x 2,5 kg	
2.03026.114	Waldbeeren	2 x 2,5 kg	
2.03049.114	Weißer Schokolade Typ	2 x 2,5 kg	
2.03034.114	Zitrone	2 x 2,5 kg	
2.03034.116			20 kg

Art-Nr.	Produkt	Anwendung/Dosierung	Beutel im Karton	Sack
---------	---------	---------------------	------------------	------

Sahnestandmittel (Fonds Basic)

Einheitliche Dosage für alle Sorten: 200 g Fond Basic + 200 g Wasser (20 °C) + 1000 g Sahne

2.04068.115	NEU Basic Erdbeere			10 kg
2.04070.115	NEU Basic Himbeere			10 kg
2.04069.115	NEU Basic Schoko			10 kg
2.04062.115	NEU Fond Basic Neutral			10 kg



Milchsaure Sahnestandmittel (Fonds)

2.03141.114	Joghurt	250 g Fond + 400 g Wasser (20 °C) + 1000 g Sahne	2 x 2,5 kg	
2.03233.114	Käsesahne	250 g Fond, 400 g Wasser (20 °C) + 1000 g Sahne	2 x 2,5 kg	
2.03053.114	Quark	250 g Fond + 400 g Wasser (20 °C) + 1000 g Sahne	2 x 2,5 kg	20 kg
2.03029.114	Sauermelk	400 g Fond + 400 g Wasser (40 °C) + 800 g Quark (alternativ 400 g Wasser (40 °C) + 1000 g Joghurt) + 1000 g Sahne	2 x 2,5 kg	20 kg

Weitere Sahnestandmittel

2.03346.115	Neutral Spezial	200 g Fond + 200 g Wasser + 1000 g Sahne		10 kg
2.03037.116	Universal	200 g Fond + 200 g Wasser + 1000 g Sahne		20 kg

Sanatine®: heißlöslicher Sahnestabilisator

2.03634.114	Sanatine®	50 g Sanatine® + 100 g heißes Wasser (ca. 80 °C)	2 x 2,5 kg	
2.03634.116	Pulverisierte, heißlösliche Mischung zum Stabilisieren von Sahne	+ 60 g Zucker + 1000 g Sahne		20 kg



Süße
Verführung



Cremes, Füllcremes

Die fein abgestimmten Kalt- und Dessertcremes in Premium-Qualität eignen sich hervorragend, je nach Anforderungsprofil, zum Füllen und/oder Backen von hochwertigen Qualitätsbackwaren.

Cremepulver

Kaltlösliche, pulverförmige Fertigmischungen zur Herstellung von hochwertigen Cremes für viele Gebäcke, Desserts oder Fruchttörtchen.

Vorteile

- Konstante, hohe Qualität
- Gefrier- und auftaustabil
- Schnelle und einfache Handhabung
- Ausgeprägte Konturen
- Angenehmes Mundgefühl
- Feiner Geschmack

Butter- bzw. Fettcreme

Zur Herstellung von Creme und Buttercreme.

Quick Creme ist eine pulverisierte Mischung zur schnellen Herstellung einer leckeren Buttercreme, ohne Zugabe von Frischei. Individuelle Zuckerzugabe ermöglicht Variationen je nach Geschmack.

Vorteile

- Reiner, unverfälschter Buttercreme-Geschmack
- Süße durch individuelle Zuckerzugabe regulierbar
- Herstellung ohne Verwendung von Frischei

Füllcremes, pastös

Verschiedene hochwertige Cremes zur Füllung von vielen Gebäcken und Desserts. Alle Zutaten sind bereits enthalten. Dies garantiert eine gleichbleibend hohe Qualität in Geschmack, Farbe und Textur.

Schokoladencreme backfest sowie Marcus-Nuss-Nougatcreme sind backstabil, auch ungebacken einsetzbar, dressier- und spritzfähig sowie maschinengängig.

Vorteile

- Einfache und schnelle Verarbeitung
- Alle Zutaten sind bereits enthalten
- Konsistente Qualität in Geschmack, Farbe und Textur



Süße
Verführung



Art-Nr.	Produkt	Anwendung/Dosierung	Sack
Crempulver			
2.03682.505	Creme Delikat		
2.03682.506	Der Klassiker unter den Füllcremes. Für ungebackene Füllungen wie Bienenstich, Eclair etc.	350 – 400 g Creme Delikat, 1000 g Wasser	10 kg 25 kg
2.03690.506	Vollmilch-Kaltcreme		
	Gebacken oder ungebacken – immer wenn es auf die Milch ankommt	350 g Vollmilch-Kaltcreme, 1000 g Wasser	25 kg
2.03883.116	Kaltcreme 2000		
	Für konturstarke, backfeste Füllungen	350 – 400 g Kaltcreme 2000, 1000 g Wasser	25 kg
2.03889.116	Kaltcreme Tradition		
	Für konturstarke, backfeste Füllungen	350 – 400 g Kaltcreme Tradition, 1000 g Wasser	25 kg
2.03358.115	Crème Chocolat		
	Für eine echte Schokoladencreme mit schokoladig-sahnigem Geschmack – gebacken oder ungebacken	1000 g Crème Chocolat, 1500 g heißes Wasser (50 – 55 °C), 300 g flüssige Sahne	10 kg



Art-Nr.	Produkt	Anwendung/Dosierung	Beutel im Karton
Butter- oder Fettcreme			
2.03675.114	Quick-Creme		
	Für die schnelle Herstellung von leckeren Butter- oder Fettcremes	350 g Pulver, 100 – 200 g Zucker, 1000 g Wasser, 1000 g Butter	2 x 2,5 kg

Art-Nr.	Produkt	Anwendung/Dosierung	Eimer
Füllcremes, pastös			
2.10014.505	Marcuscreme (UTZ)		
	Die dunkle Creme mit dem vollen Nuss-Nougat-Geschmack	Gebrauchsfertig	10 kg
2.03004.325	Pikfein Karamell		
	Die helle, gebrauchsfertige Füllcreme mit dem typischen Karamell-Geschmack	Gebrauchsfertig	5 kg
2.03097.505	Schokoladencreme, backfest (UTZ)		
	Dunkle Cremefüllung mit dem vollen Schokoladen-Geschmack	Gebrauchsfertig	10 kg



Fruchtig-frische Begegnungen



Fruchtfüllungen und Fruchtpasten

Dawn Foods bietet eine Vielzahl gebrauchsfertiger Zubereitungen aus erstklassigen Früchten mit hohem Fruchtgehalt und hervorragendem Geschmack. Nur ausgewählte, hochwertige Früchte werden in modernsten Produktionsanlagen verarbeitet. Die fertigen Zubereitungen sind glänzend, gefrier- und auftaustabil, einfach in der Anwendung und für eine Vielzahl von Applikationen geeignet.

Fruchtfüllungen

Delifruit Xtra (bisher bekannt als Tradition)

Mit 90 % Fruchtanteil sind diese Fruchtfüllungen „Xtra“ fruchtig. Sie zeichnen sich durch einen traditionellen, handwerklichen Charakter aus und enthalten feines Frucht пюре. Unsere Äpfel werden zudem vor der Produktion frisch geschält. Delifruit Xtra Produkte sind im praktischen 11 kg Eimer erhältlich.

Vorteile

- Natürliche Aromen
- Hoher Fruchtgehalt (60 – 90 %)
- Hervorragende Stückigkeit
- Intensiver Geschmack
- Früchte aus kontrolliertem Anbau
- Große Auswahl an verschiedenen Geschmacksrichtungen
- Als Füllung oder Topping zu verwenden

Delifruit Classic

Delifruit Classic ist ein breites Sortiment mit einem hohen Fruchtgehalt von 60 bis 70 % und besticht durch die gute Erhaltung der Frucht bei Füllungen mit Fruchtstücken und eine glänzende Optik.

Delifruit Classic ohne Konservierungsstoffe

Mit Dawn Clean Label Fruchtfüllungen bieten Sie dem modernen Konsumenten ein Stück weit mehr Natürlichkeit. Dabei bleibt der Genuss keineswegs auf der Strecke. Diese beliebten Sorten haben einen Fruchtanteil von 60 % und garantieren besten Geschmack.

Vorteile

- Besonders backstabil: kein Auskochen, kein Trennen vom Teig bei Plundern oder Schnecken
- Besonders schnittfest sowohl frisch als auch gebacken
- Gefrier- und auftaustabil

Delifruit Daily

Mit Delifruit Daily entscheiden Sie sich für ein ausgewähltes Sortiment mit 38 bis 44 % Fruchtanteil und aromatischem Geschmack.





Art-Nr.	Produkt	Dose	Eimer
---------	---------	------	-------



Fruchtfüllungen Klassiker

Delifruit Xtra

8.00441.300	Apfel , (großgestückt), (90 % Fruchtanteil)		11 kg
2.02915.015	Apfel , (gewürfelt), (90 % Fruchtanteil)		11 kg
2.05666.015	Apfel , (90 % Fruchtanteil) ohne Konservierungsstoffe		11 kg

Delifruit Classic

8.00022.333	Aprikose , (60 % Fruchtanteil)	3 x 2,7 kg	
8.00761.300			11 kg
8.00286.333	Erdbeere , (60 % Fruchtanteil)	3 x 2,7 kg	
8.00291.303			5,5 kg
8.00314.333	Heidelbeere , (60 % Fruchtanteil)	3 x 2,7 kg	
8.00317.301			6 kg
8.00272.333	Himbeere , (60 % Fruchtanteil)	3 x 2,7 kg	
8.00274.300			6 kg
8.00686.333	Schattenmorellen , (dunkle Kirsche), (67 % Fruchtanteil)	3 x 2,7 kg	
8.03091.300	Schwarzkirsche , (70 % Fruchtanteil)		11 kg
8.03088.300	Kirsche , (60 % Fruchtanteil) besonders backstabil		11 kg
2.02913.115	Kirsche , (60 % Fruchtanteil) ohne Konservierungsstoffe		12 kg



Delifruit Classic ohne Konservierungsstoffe

8.03341.301	NEU Erdbeere , (60 % Fruchtanteil)		5,5 kg
8.03336.301	NEU Heidelbeere , (60 % Fruchtanteil)		5,5 kg
8.03337.301	NEU Himbeere , (60 % Fruchtanteil)		5,5 kg
8.03338.301	NEU Kirsche , (60 % Fruchtanteil)		5,5 kg

Delifruit Daily

8.03239.301	Erdbeere , (38 % Fruchtanteil)		5,5 kg
8.03240.301	Heidelbeere , (38 % Fruchtanteil)		5,5 kg
8.03242.301	Himbeere , (38 % Fruchtanteil)		5,5 kg

Art-Nr.	Produkt	Dose	Eimer
---------	---------	------	-------

Fruchtfüllungen Spezialitäten

Delifruit Classic

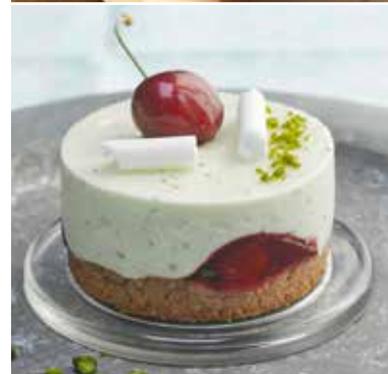
8.00157.333	Ananas , (60 % Fruchtanteil)	3 x 2,7 kg	
8.00330.333	Birne , (60 % Fruchtanteil)	3 x 2,7 kg	
8.02309.333	Brombeere , (60 % Fruchtanteil)	3 x 2,7 kg	
8.00172.333	Cassis – schwarze Johannisbeere , (60 % Fruchtanteil)	3 x 2,7 kg	
8.00309.333	Mango , (60 % Fruchtanteil)	3 x 2,7 kg	
8.00699.333	Maracuja (glatt) , (60 % Fruchtanteil)	3 x 2,7 kg	
8.00326.300	Pfirsich , (60 % Fruchtanteil)		12 kg
8.02198.301	Pflaume , (70 % Fruchtanteil)		5,5 kg
8.00587.333	Preiselbeere , (60 % Fruchtanteil)	3 x 2,7 kg	
8.00347.333	Rhabarber , (60 % Fruchtanteil)	3 x 2,7 kg	
8.00298.333	Rote Johannisbeere , (60 % Fruchtanteil)	3 x 2,7 kg	
8.03226.301	Very Berry , (70 % Fruchtanteil)		6 kg
8.00278.333	Waldfrüchte , (60 % Fruchtanteil)	3 x 2,7 kg	

Delifruit Daily

8.00321.333	Orange , (44 % Fruchtanteil)	3 x 2,7 kg	
8.0324.301	Waldbeeren , (38 % Fruchtanteil)		5,5 kg
8.00250.333	Zitrone , (26 % Zitronensaft)	3 x 2,7 kg	

Schalenpaste

2.02300.012	Zitronenschalenpaste	2,5 kg Beutel	
-------------	-----------------------------	---------------	--



**Vielfältig und
abwechslungs-
reich**



Frucht- und Aromapasten (Compounds)

Mit unseren Compounds ist es einfach, verschiedenste Anwendungen wie Füllungen, Cremes, Glasuren oder Milchshakes individuell zu aromatisieren. Bieten Sie mit unseren hochwertigen Frucht- und Aromapasten Ihren Kunden gleichbleibend hohe Qualität, intensiven, aromatischen Geschmack und viele abwechslungsreiche Geschmacksrichtungen.

Vorteile

- Aus hochwertigen Zutaten gefertigt
- Gleichbleibend hohe Qualität
- Gefrier- und auftaustabil
- Für eine Vielzahl von Anwendungen geeignet wie z. B. Sahne, Cremes, Pralinen oder Tortenguss



Natürlich purer Genuss!

- ✓ fruchtig intensiver Geschmack
- ✓ natürliche Aromen
- ✓ natürliche Frucht- und Pflanzenextrakte
- ✓ frei von Konservierungsstoffen
- ✓ vielseitig in der Anwendung



Art-Nr.	Produkt	Anwendung/Dosierung	Dose	Eimer
Einheitliche Dosage für alle Sorten: 40 - 60 : 1000 (Ausnahmen: Kakao ¹⁾ , Mokka ²⁾)				
2.02002.320	Ananas		1 kg	
2.02012.320	Banane		1 kg	
2.02342.320	Cappuccino		1 kg	
2.02044.320	Marc de Champagne		1 kg	
2.02344.320	Eierlikör		1 kg	5 kg
2.02344.325				
2.02014.320	Erdbeere		1 kg	
2.02011.111	Haselnuss		1 kg	
8.03265.320	Heidelbeere		1 kg	
2.02020.320	Himbeere		1 kg	
8.03352.320	Honig		1 kg	
8.03208.301	Kakao ¹⁾	100 : 1000		2,5 kg
2.02018.320	Karamell		1 kg	
2.02005.320	Kirsche		1 kg	
2.02027.320	Kirschwasser		1 kg	
2.02050.320	Mango		1 kg	
2.02024.320	Maracuja		1 kg	
2.02032.320	Mokka ²⁾	20 : 1000	1 kg	
2.02001.320	Orange		1 kg	
2.02345.111	Walnuss		1 kg	
2.02004.320	Zitrone		1 kg	



Guter
Geschmack
garantiert



Aromen, Spirituosen, Lebensmittelfarbstoffe

Konzentrierte, back- und frosterfeste Aromen aus edlen Früchten, Gewürzen und Ölen – fein aufeinander abgestimmt für die perfekte Aromatisierung und Abrundung von Teigen, Massen und Eis.

Konditorei-Aromen, pulverisiert, backstabil

Unsere pulverisierten Konditorei-Aromen haben eine lange Haltbarkeit und sind einfach und präzise zu dosieren. Sie sind zur Verwendung in Backwaren oder Eisspezialitäten hervorragend geeignet.

Vorteile

- Beliebte Geschmacksprofile
- Einfachste Anwendung
- Präzise Dosierung
- Lange Haltbarkeit
- Optimale Verteilung des Aromas
- Back-, gefrier- und auftaustabil
- Für eine Vielzahl von Anwendungen geeignet

Konditorei-Aromen, dickflüssig, backstabil

Unsere konzentrierten, back- und gefrierstabilen Aromen mit natürlichen Ölen zur Verfeinerung von allen Back- und Konditoreierzeugnissen sowie Eiscreme. Die Aromen beinhalten ausgewählte Rohstoffe wie beispielsweise Bourbon Vanille, echten Jamaika Rum, feinstes sizilianisches Zitronenöl oder wertvolles Mandelöl.

Vorteile

- Beliebte Geschmacksprofile
- Einfachste Anwendung
- Präzise Dosierung
- Hochwertige Inhaltsstoffe
- Optimale Verteilung des Aromas
- Back-, gefrier- und auftaustabil
- Für eine Vielzahl von Anwendungen geeignet

Lebensmittelfarbstoffe

Dawn Foods präsentiert die neue Generation von Lebensmittelfarbstoffen zur Färbung von Süßwaren und Dekoren/Überzügen nach den geltenden europäischen Lebensmittelrechtsvorschriften. Bei Verwendung muss der Warnhinweis „Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen“ nicht deklariert werden.

Schüly Spirituosen sind weltweit anerkannte Schwarzwald-Spezialitäten. Die hochprozentigen Spirituosen (60 %) sind hervorragend zur Pralinenherstellung, für Desserts und zum Flambieren geeignet.

Schüly Spirituosen, 60 % vol zur Pralinenherstellung

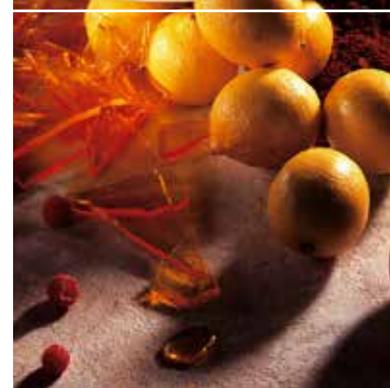
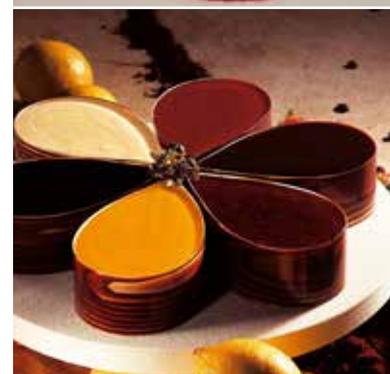
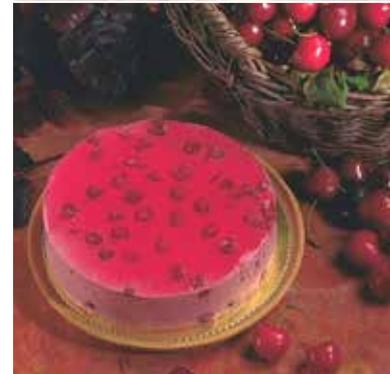
Schwarzwald-Spezialitäten für feine Konditoreiprodukte zur Pralinenherstellung und zum Flambieren.

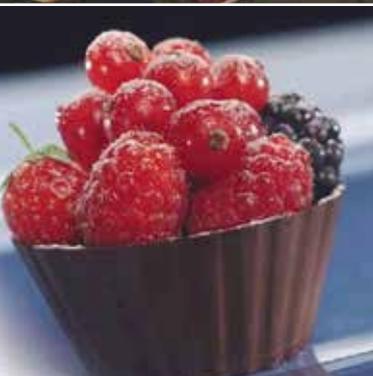
Schüly Gels, 50 % vol

Spirituosen aus verdicktem Alkohol, hergestellt aus den bekannten, hochwertigen Schüly-Destillaten.

Schüly Spirituosen

Schwarzwald-Spezialitäten, besonders abgestimmt auf die feine Konditorei.





Art-Nr.	Produkt	Anwendung/Dosierung	Beutel im Karton	Sack
Konditorei-Aromen/pulverisiert, backstabil				
2.01367.521	Citro Nova	1 - 2 : 1000	4 x 1,5 kg	
2.01367.111	Zur Anwendung in Rührkuchen für einen besonders intensiven Zitronengeschmack		4 x 2,5 kg	
2.01393.521	Eldesan®	3 : 1000	4 x 1 kg	
2.01393.114	Hervorragend geeignet für Hefeteig-Gebäcke mit einem angenehmen Vanille-Butter-Sahne-Geschmack		2 x 2,5 kg	
2.01365.521	Lebkuchen	4 : 1000	4 x 1 kg	
	Feinstes Lebkuchenaroma aus einer abgerundeten, hochwertigen Gewürzmischung			
2.01390.521	Spekulatius, hell	4 : 1000	4 x 1 kg	
	Hochwertige Gewürzmischung, die speziell für helle Teige und Massen eingesetzt wird			
2.01389.521	Stollengewürzaroma	4 : 1000	4 x 1 kg	
2.01389.016	Ideal für die Aromatisierung von Christstollen und anderen weihnachtlichen Spezialitäten			20 kg
2.01363.521	Vani-Star	5 - 10 : 1000	4 x 1 kg	
2.01363.016	Natürliches Vanillearoma			20 kg
2.03662.521	Vanillin-Zucker		4 x 1,5 kg	
2.03662.114			2 x 2,5 kg	

Art-Nr.	Produkt	Anwendung/Dosierung	Flasche im Karton	Kanister
Konditorei-Aromen/dickflüssig, backstabil				
2.01600.112	Bari Bittermandel	3 - 5 : 1000	4 x 1 kg	
2.01600.114	verfeinert mit natürlichem Mandelöl			5,5 kg
2.01600.116				22 kg
2.01700.112	Belmonte Rum	3 - 5 : 1000	4 x 1 kg	
2.01700.114	mit feinstem Jamaika-Rum			5,5 kg
2.01800.112	Mauritius Vanille	3 - 5 : 1000	4 x 1 kg	
2.01800.114				5,5 kg
2.01800.115				10 kg
2.01800.116				22 kg
2.01900.112	Palermo Zitrone	3 - 5 : 1000	4 x 1 kg	
2.01900.114	mit sizilianischem Zitronenöl			5,5 kg
2.01900.115				10 kg
4.23448.014	Favorit Unser Feines Kuchenaroma			5,5 kg
2.01671.111	Favorit Arrak	3 - 5 : 1000	4 x 1 kg	
2.01639.112	Favorit Butter, wasserlöslich	3 - 5 : 1000	4 x 1 kg	
2.01624.111	Favorit Hefeteig	3 - 5 : 1000	4 x 1 kg	
2.01624.114				5,5 kg
2.01624.116				22 kg
2.01317.112	Favorit Orange	3 - 5 : 1000	4 x 1 kg	
2.01784.111	Favorit Rum	3 - 5 : 1000	4 x 1 kg	
2.01784.114				5,5 kg
2.01884.311	Favorit Vanille	3 - 5 : 1000	4 x 1 kg	
2.01884.314				5,5 kg
2.01984.111	Favorit Zitrone	3 - 5 : 1000	4 x 1 kg	
2.01984.114				5,5 kg
2.01501.112	Fruchtsäure		4 x 1 kg	
2.01501.114				7 kg
2.01501.116				25 kg

Art-Nr.	Produkt	Anwendung/Dosierung	Flasche im Karton
Lebensmittelfarbstoffe, flüssig			
9.22041.214	Gelb	2 - 3 : 1000	4 x 0,65 kg
9.22042.214	Grün	2 - 3 : 1000	4 x 0,65 kg
9.22040.214	Rot	2 - 3 : 1000	4 x 0,65 kg
2.01416.011	Eigelb Dunkel*		4 x 1 kg
2.01450.011	Erdbeerrot*		4 x 1 kg
2.01454.011	Kirschrot Dunkel*		4 x 1 kg
2.01429.011	Pistaziengrün*		4 x 1 kg

*Zur Färbung von Süßwaren und Dekoren /Überzügen nach den geltenden europäischen Lebensmittelrechtvorschriften.
„Bezeichnung oder E-Nummer des Farbstoffs/der Farbstoffe“: Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen.

Schüly Spirituosen, 60 % vol zur Pralinenherstellung

2.09080.011	Echter Jamaika-Rum	1 l
2.09072.011	Französischer Calvados	1 l
2.03130.011	Grand-Orange-Liqueur	1 l
2.03110.011	Himbeergeist	1 l
2.09071.011	Italienischer Amaretto	1 l
2.03105.011	Kirschwasser	1 l
2.09067.011	Marc de Champagne	1 l
2.09070.011	Scotch Malt Whisky	1 l
2.03115.011	Weinbrand	1 l
2.03125.011	Williams-Christ-Birne	1 l

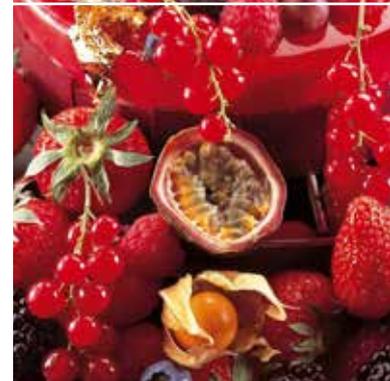
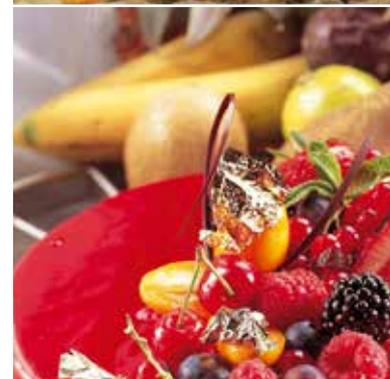
Art-Nr.	Produkt	Flasche im Karton
---------	---------	-------------------

Schüly Spirituosen

2.09050.364	Advokat Eierlikör 20 % vol	5 l
2.09047.364	Echter Übersee-Rum 38 % vol	5 l
2.09036.364	Jamaika-Rum-Verschnitt 38 % vol	5 l
2.09019.364	Kirschwasser 40 % vol	5 l
2.09045.364	Maraschino-Likör 32 % vol	5 l
2.09010.364	Weinbrand Excellent 38 % vol	5 l

Schüly Gels, 50 % vol

2.09013.014	Echter Übersee-Rum	5 l
2.09011.014	Kirschwasser	5 l
2.09012.014	Weinbrand	5 l



Alles aus
einem Guss



Gelierzmittel, Decorgels®, Icing

Mit hochwertigen Gelierzmitteln und Glasuren von Dawn geben Sie Ihren Backwaren und Torten den richtigen Glanz.

Instant Jelly/Jelly Glaze

Pulverisierte, säurestabile Gelierzmittel für die heiße Anwendung zur Herstellung von Tortengüssen. Minimale Schaumbildung und gute Sprühfähigkeit für einen stabilen, schnittfesten und brillanten Tortenguss. Gefrier- und auftaustabil.

Vorteile

- Zeit- und Energieersparnis durch einfachere Anwendung, d. h. Pulver-/Zuckergemisch in kochendes Wasser einrühren. Sofort verarbeitungsfähig.
- Minimale Schaumbildung
- Gute Sprühfähigkeit auch bei niedrigen Temperaturen
- Stabiler und schnittfester Tortenguss
- Brillanter, transparenter Glanz
- Trockene Oberfläche

Belnap®100

Belnap100 ist eine Serie pastöser Geleegusskonzentrate für die heiße Anwendung mit Pinsel oder Sprühmaschine, besonders geeignet zum Aprikotieren von Hefengebäcken. Minimale Schaumbildung für einen brillanten, transparenten Glanz bei gleichzeitig trockener Oberfläche. Besonders fruchtig im Geschmack.

Vorteile

- Besonders geeignet zum Aprikotieren von Hefengebäcken
- Minimale Schaumbildung
- Sprühfähig bei mindestens 85°C Sprühtemperatur
- Trockene Oberfläche
- Brillanter, transparenter Glanz
- Variable Wasserzugabe

Gelomat®

Gelomat ist eine Serie gebrauchsfertiger, flüssiger und säurestabiler Gelees zur direkten Verarbeitung mit der Sprühmaschine. Gelomat eignet sich auch für mehrmaliges Auftragen oder stabile, hohe Tortengüsse. Gefrier- und auftaustabil.

Vorteile

- Auch bei niedrigen Sprühtemperaturen (Minimum 70°C) optimal verarbeitungsfähig
- Geeignet für mehrmaliges Auftragen

Quelli

Quelli ist das Kaltbindemittel für Fruchtsäfte und Fruchtmarmelade und macht diese gleichzeitig schnitt- und gefrierstabil. Ideal auch zum Binden von überschüssigen Flüssigkeiten aus frischen oder TK-Früchten.

Vorteile

- Bindet schnell und zuverlässig Flüssigkeiten
- In verschiedenen Geschmacksrichtungen erhältlich (Apfel/Aprikose/Kirsche)
- Staubfreie Variante: Quelli Plus

Decorgels®

Gebrauchsfertiges Gel für die Kaltanwendung zum Dekorieren und Herstellen von glänzenden Spiegeln auf Torten mit einer großen Vielfalt an Farben und Geschmacksrichtungen. Toll zu Kombinieren für ungewöhnliche Marmoriereffekte.

Vorteile

- Gebrauchsfertig
- Gefrier- und auftaustabil
- Durch die Kombination mit einem weiteren Decorgel® erzielt man beeindruckende Marmoriereffekte

Icing

Unser Icing wurde speziell für den Alltag im Backhandwerk entwickelt. Es kann einfach mit der Palette aufgebracht werden. Für filigranere Anwendungen wird das Produkt erwärmt.

Vorteile

- Natürliche Aromen und Farbstoffe
- Lange Haltbarkeit des Endprodukts
- Gefrier- und auftaustabil
- Vielseitigkeit und einfaches Handling





Art-Nr.	Produkt	Anwendung/Dosierung	Beutel im Karton	Sack
---------	---------	---------------------	------------------	------

Geliermittel, pulverisiert (Instant Jelly/Jelly Glaze)

2.03595.521	Instant Jelly	50 g Instant Jelly, 300 g Zucker,	4 x 1 kg	
2.03595.114	für die manuelle Anwendung	1000 g Wasser	2 x 2,5 kg	
2.03595.116				20 kg
2.03594.114	Instant Jelly Rot	50 g Instant Jelly, 300 g Zucker,	2 x 2,5 kg	
	für die manuelle Anwendung	1000 g Wasser		
2.03485.114	Jelly Glaze Neutral	100 g Jelly Glaze, 250 g Zucker,	2 x 2,5 kg	
	für die maschinelle Anwendung in Sprühgeräten	1000 g Wasser		
2.03491.114	Jelly Glaze Rot	100 g Jelly Glaze, 250 g Zucker,	2 x 2,5 kg	
	für die maschinelle Anwendung in Sprühgeräten	1000 g Wasser		
2.03483.114	Jelly Glaze Gelb	100 g Jelly Glaze, 250 g Zucker,	2 x 2,5 kg	
	für die maschinelle Anwendung in Sprühgeräten	1000 g Wasser		

Art-Nr.	Produkt	Anwendung/Dosierung	Eimer
---------	---------	---------------------	-------

Geliermittel, pastös (Belnap®100)

7.71729.100	Belnap® 100 Neutral	1000 g Belnap® 100, 500 g Wasser	14 kg
7.71702.100	Belnap® 100 Gelb	1000 g Belnap® 100, 500 g Wasser	14 kg
7.71720.100	Belnap® 100 Rot	1000 g Belnap® 100, 500 g Wasser	14 kg

Art-Nr.	Produkt	Anwendung/Dosierung	Eimer
---------	---------	---------------------	-------

Geliermittel, gebrauchsfertig (Gelomat®)

8.00408.350	Gelomat® Gelb	Gebrauchsfertig	13 kg
-------------	----------------------	-----------------	-------

Art-Nr.	Produkt	Anwendung/Dosierung	Beutel im Karton	Sack
---------	---------	---------------------	------------------	------

Saftbindemittel, pulverisiert (Quelli)

2.03646.114	Quelli	100 – 120 g Quelli, 200 g Zucker,	2 x 2,5 kg	
2.03646.505		1000 g Fruchtsaft		10 kg
2.03646.116				25 kg
2.03498.117	Quelli Plus	100 – 120 g Quelli, 200 g Zucker,		15 kg
	die staubfreie Alternative	1000 g Fruchtsaft		
2.03655.115	Quelli Typ Apfel	150 g Quelli, 200 g Zucker,		10 kg
		1000 g Wasser		
2.03668.115	Quelli Typ Aprikose	150 g Quelli, 200 g Zucker,		10 kg
		1000 g Wasser		
2.03659.115	Quelli Typ Kirsche	150 g Quelli, 200 g Zucker,		10 kg
		1000 g Wasser		

Art-Nr.	Produkt	Eimer	Dose klein
Decorgels®			
8.00419.301	Erdbeere	3 kg	
8.00400.300	Karamell	3 kg	
8.00356.301	Kiwi	3 kg	
8.00402.344	Neutral		8 x 1 kg
8.00402.312		3 kg	
8.00402.300		13 kg	
8.02311.301	Orange	6,5 kg	
8.00360.302	Passionsfrucht	3 kg	
8.01416.300	Kakao	3 kg	
8.00917.304	Weiß	3 kg	
8.03222.303	Glamour Silber	3 kg	

Art-Nr.	Produkt	Eimer	Schale im Karton
Glaçage			
8.02733.301	Glaçage Chocolat	6 kg	
Icing			
7.73031.100	Glossy Icing Weiß	7 kg	



Liebe
zum Detail



Dekorationen, Schokolade

Immer wenn es auf die „Liebe zum Detail“ ankommt, liegen Sie mit diesem exklusiven Sortiment an Dekoren und Schokoladen goldrichtig.

Dekore

Große Auswahl an hochwertigen Dekoren zum liebevollen Verzieren von Backwaren, Desserts und Eisspezialitäten.

Dawn & Dobra – Das Dekor-Duett

Die besten Konditoren der Welt kreieren für Dobra einzigartige, liebenswerte Schokoladendekorationen. Neue Ideen, Anregungen und innovative Verzierungen gehen ihnen dabei ebenso wenig aus wie die hochwertige Schokolade und die köstlichen Rezepturen. Lassen Sie sich immer wieder aufs Neue inspirieren – exklusiv und direkt bei Dawn!

Schokolade

Hochwertige Belgische Kuvertüren/Schokoladen in praktischer Chipsform, daher einfach zu dosieren. Vielseitig verwendbar für Schokoladenhohlfiguren, zum Überziehen von Gebäcken, Kochen von feinen Canache-Füllungen und zur Verfeinerung von Eispeisen.

Fettglasuren

Fettglasuren für gut deckende und seidig-matt-glänzende Überzüge.

Rollfondant

Unser Rollfondant ist eine gebrauchsfertige Zuckerpaste höchster Qualität. Einfach kurz durchkneten, ausrollen und verarbeiten. So erhält jeder Kuchen einen glatten, besonders köstlichen Überzug. Mit Blüten, Blättern und Dekoren aus Rollfondant verleihen Sie Hochzeitstorten, Festtagstorten, Cupcakes und vielen anderen Backwaren das gewisse Etwas.

Vorteile

- Aus feinsten, hochwertiger Schokolade
- Direkt verwendbar
- Optische Aufwertung von Gebäcken, Desserts und Eisspezialitäten

Vorteile

- Echte Belgische Kuvertüre/Schokolade
- Einfach zu dosieren
- Vielseitig einsetzbar

Vorteile

- Leicht löslich
- Einfach zu dosieren
- Kein Temperieren erforderlich

Vorteile

- Einfache Handhabung
- Gebrauchsfertig
- Sehr glatte und feine Textur
- Exzellente Elastizität
- Glutenfrei
- Laktosefrei





Art-Nr.	Produkt	Beutel im Karton	Eimer	Dose
---------	---------	------------------	-------	------

Dekore

2.03046.116	Amarena-Kirschen Hochwertige, eingelegte Früchte für Eis und Desserts			5 kg
2.09612.112	Belegkirschen, rot Mit Fruchtkonzentrat gefärbt, deklarationsfrei. Kandierte Kirschen zum Garnieren und Backen		2,5 kg	
2.03089.111	Garnierbraun Schweizer Spritzmasse für feinste Garnierungen			1,25 kg
2.03223.114	Mini-Borke Feine Borkenschokolade für Sahne, Creme, Gebäck, Kuchen, Stracciatella-Eis und zum Garnieren	5 kg		
2.10066.113	Haselnusskrokantstreusel			3,5 kg
2.10014.014	Haselnüsse geröstet, gehackt, karamellisiert	8 x 1 kg		
2.10011.015	Sahne-Karamellstücke	8 x 1,5 kg		
2.03450.814	Shape-It Für kreative, glänzende Dekorationen	5 x 1 kg		

Schokolade/Kuvertüre

8.01323.400	Cabo Blanco® Weiße Schokolade 30 % Kakao*	4 x 5 kg		
8.01315.400	Maracaibo Milchsokolade 37 % Kakao	4 x 5 kg		
8.01436.400	San Felipe® Bitter Kuvertüre 67 % Kakao	4 x 5 kg		
8.01644.400	San Felipe® Bitter Kuvertüre 73 % Kakao	4 x 5 kg		

* nur Kakaobutter

Art-Nr.	Produkt	Karton	Eimer
---------	---------	--------	-------

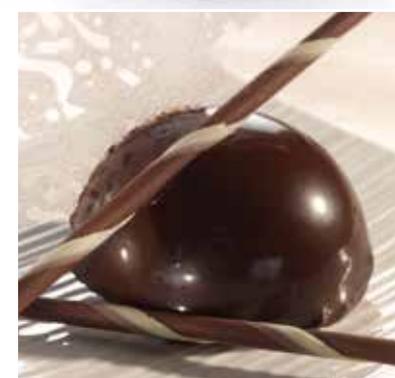
Fettglasuren

2.03850.115	Juwela Chips Schnelllösliche, kakaohaltige Fettglasur in Chipsform	10 kg	
2.03222.115	Stracciatella, kakaohaltige Fettglasur		10 kg
2.10063.015	Fettglasur Drops Dunkel	10 kg	
2.10064.015	Fettglasur Drops Typ Milch	10 kg	
2.10065.015	Fettglasur Drops Weiß	10 kg	

Rollfondant

2.79027.116	Rollfondant Zum Überziehen und Verzieren von Torten		5 kg
-------------	---------------------------------------------------------------	--	------

Art-Nr.	Produkt	Größe	Menge	Gewicht
Dobla Schokoladendekore				
Classics				
2.76079.803	Blizzard	37 x 47 mm	ca. 262 Stück	0,54 kg
2.76033.810	Decorettes	ø 33 mm	ca. 375 Stück	0,455 kg
2.76258.801	Decorettes Exklusiv	25 x 45 mm	ca. 310 Stück	0,39 kg
2.76293.803	Diablo Dreieck	34 x 50 mm	ca. 290 Stück	0,585 kg
2.76305.804	Diablo Rechteck	30 x 45 mm	ca. 375 Stück	1 kg
2.76255.804	Diablo Viereck	32 x 32 mm	ca. 465 Stück	1,09 kg
2.76283.801	Domino	32 x 45 mm	ca. 380 Stück	1,2 kg
2.76004.020	Fächer	35 x 50 mm	ca. 245 Stück	0,415 kg
2.76000.811	Filter Dunkel/Weiß	240 x 150 mm	10 Stück	0,41 kg
2.76000.813	Grand Decor	30 x 57 mm	ca. 260 Stück	0,49 kg
2.76065.803	Puccini	32 x 47 mm	ca. 295 Stück	0,61 kg
2.76000.810	Tramontana Marmor	45 x 96 mm	ca. 131 Stück	0,53 kg
2.76000.809	Tramontana gestreift	45 x 96 mm	ca. 131 Stück	0,53 kg
Cups				
2.76000.807	Ballerina Marmor	30 x 65 mm	84 Stück	0,904 kg
2.76000.806	Coffee Cup Dunkel	50 x 20 mm, 16 ml	168 Stück	0,984 kg
2.76000.805	Carrée Cup Dunkel	48 x 48 x 30 mm, 39 ml	66 Stück	0,762 kg
2.76000.804	Petit Fours Sortiment Dunkel	15 x 50 mm, 15 ml	168 Stück	1 kg
Sticks				
2.76261.803	Cigarillos Dunkel/Weiß	5 x 150 mm	ca. 200 Stück	0,7 kg
2.76262.803	Cigarillos Retro Weiß	5 x 150 mm	ca. 200 Stück	0,7 kg
2.76218.820	Mikado Dunkel/Weiß	ø 4,5 x 97 mm	ca. 335 Stück	0,7 kg
2.76127.803	Röllchen Groß Duo	ø 8,8 x 40 mm	ca. 330 Stück	0,7 kg
2.76206.803	Röllchen Klein Duo	ø 4,5 x 37 mm	ca. 950 Stück	0,45 kg
2.76361.820	Tornado	10 x 62 – 65 mm	ca. 144 Stück	0,2 kg
Streudeko				
2.76341.821	Crispies			2,5 kg
2.76259.011	Locken Dunkel			1,5 kg
2.76257.011	Locken Duo			1,5 kg
2.76260.011	Locken Weiß			1,5 kg
2.76117.822	Späne Dunkel			2,5 kg
2.76129.822	Späne Typ Milch			2,5 kg
2.76633.821	Streudekor Herzen Pink			0,6 kg
2.76862.820	Streudekor Sterne Dunkel			0,6 kg





Art-Nr.	Produkt	Größe	Menge	Gewicht
---------	---------	-------	-------	---------

Dobla Schokoladendekore

Figürliches

2.76000.817	Eleganz	23 x 60 mm	ca. 160 Stück	0,245 kg
2.76263.803	Locken Groß Duo	ø 14 – 15 mm x 20 – 22 mm	ca. 300 Stück	0,5 kg
2.76125.803	Mini Fächer Duo	27 x 35 mm	ca. 142 Stück	0,3 kg
2.76000.818	Schmetterling	30 x 35 mm	ca. 120 Stück	0,273 kg
2.76373.820	Rose	ø 45 mm, 30 mm Höhe	ca. 15 Stück	0,3 kg
2.76348.803	Turitella	94 – 100 mm	ca. 117 Stück	0,35 kg

Saisonales

2.76799.822	Blüte Pink	ø 32 mm	302 Stück	0,63 kg
2.76000.803	Gänseblümchen	ø 20 mm	140 Stück	0,106 kg
2.76000.816	Happy Sortiment	ø 30 mm	135 Stück	0,27 kg
2.76000.008	Hot Lips	30 x 15 mm	177 Stück	0,386 kg
2.76000.801	Marienkäfer	ø 33 mm	176 Stück	0,384 kg
2.76910.820	Osterei*	28 x 35 mm	192 Stück	0,352 kg
2.76860.811	Schokodekor Lebkuchen-Paar*	30 x 37 mm	200 Stück	0,28 kg
2.76441.850	Filigraner Stern*	30 mm	304 Stück	0,304 kg
2.76836.820	Weihnachtsselektion*	25 x 40 mm	198 Stück	0,423 kg
2.76837.820	Nikolausmütze*	35 x 28 mm	218 Stück	0,45 kg
2.76812.820	Tannenbaum*	40 x 40 mm	165 Stück	0,347 kg

* Nur saisonal erhältlich

Änderungen und Irrtümer in der gesamten Broschüre „Sortiment Feine Backwaren“ vorbehalten.
Für die Verwendung und Deklaration unserer Produkte in den verschiedenen Lebensmitteln
beachten Sie bitte die betreffenden gesetzlichen Bestimmungen und unsere Produktetiketten.

Qualitätsmanagement:

Qualität und Produktsicherheit sind die maßgeblichen Kriterien bei der Herstellung unserer Produkte. Um diesen Anforderungen gerecht zu werden, ist der Qualitätsgedanke fest in unseren Unternehmensprinzipien verankert und wurde schon immer als eine Selbstverständlichkeit angesehen.

Unser Qualitätsmanagement umfasst eine Politik der kontinuierlichen Verbesserung. Dies beinhaltet eine sorgfältige Auswahl unserer Lieferanten und Rohstoffe, welche durch geplante Lieferantenaudits und abgestimmte Rohstoffkontrollen ständig überwacht werden. Durch unser zertifiziertes Qualitätsmanagementsystem wird in allen Phasen des Produktionsprozesses eine kontrollierbare und lückenlose Produktsicherheit gewährleistet. Als Ergebnis bieten wir so unseren Kunden eine optimale und sichere Produktqualität.

Dawn Foods Lebensmittelsicherheit & Qualitätspolitik

„Wir begeistern unsere Kunden und Verbraucher durch Produkte mit einzigartigem Geschmack, gleichbleibend hoher Qualität, Sicherheit und der Einhaltung rechtlichen Vorgaben.“

Dawns globale Lebensmittelsicherheit und Qualitätsziele sind:

- Kundenbedürfnisse zu verstehen und zu erfüllen
- Einhaltung der globalen Lebensmittelsicherheits- und Qualitätsstandards an allen Dawn Standorten
- Kontinuierliche Verbesserung der Produktsicherheit und der Qualitätsprozesse





Dawn Foods Germany GmbH
Riedstraße 6, 64295 Darmstadt
+49 6151 2749 400
info.germany@dawnfoods.com

**Dawn**[®]

445508084