

— Voller Genuss —

BACKSTABILE FÜLLMIXE

PlusFüll & BackFüll



Dawn[®]

Füllungen

Das Beste kommt von innen

Die Qualität von Backklassikern wie Schnecken, Striezeln und Kränzen zeigt sich beim ersten Biss. Je schmackhafter und saftiger die Füllung, je perfekter die Konsistenz und Teiganbindung, desto beliebter das Gebäck.

.....

Mit inneren Werten punkten

Die Füllung muss halten, was das Aussehen verspricht. Und die Kunden mit einem geschmacksstarken Inneren überzeugen. Genau hier punkten die Dawn-Füllmixe mit besten Eigenschaften für ein optimales Backergebnis. Das Geschmackserlebnis macht Klassiker und neue Rezepte zu einem einzigartigen Genuss.

Gut gefüllt = voll gewonnen

Gebäcke können mit Füllungen aufgewertet und durch weitere Zugaben wie Früchte zusätzlich veredelt werden. Die Qualität der Füllungen ist entscheidend für den Erfolg der Gebäcke.

Unsere backstabilen Füllungen sind Mehrwert für Gebäcke: mehr Geschmack, mehr Umsatz, mehr Gewinn.

Der besondere Dawn-Service

Dawn-Kunden profitieren von neuen Rezeptideen und individueller Beratung. Dawn Reisebackmeister kommen auf Wunsch in den Betrieb, um Maschinen und Produkte optimal aufeinander abzustimmen.



PlusFüll & BackFüll

Zwei Sortiment. Unzählige Möglichkeiten.

Dawn erweitert das Angebot an hochwertigen und vielseitig einsetzbaren **Füllmixen**:
PlusFüll und **BackFüll** – für unterschiedliche Ansprüche und unendliche Gebäckvariationen.

PlusFüll

Premium Füllmixe
Veredelte Rezepturen
100 % natürliche Aromen
Sensationell im Geschmack
KAT-Ei*



Vorteile Dawn Füllmixe

- Einfache Anwendung
- Leicht zu verstreichen
- Sichere Backergebnisse
- Backstabilität
- Beste Teiganbindung
- Gelinggarantie
- Gefrier- und auftaustabil
- Neuester Stand der Technik
- Rezeptvielfalt
- Lange Haltbarkeit

BackFüll

Günstige Lösungen
Besonders effizient
Einfach lecker



SCHON GEWUSST?

Gefüllte Backwaren sind Publikumslieblinge.
1/3 aller Gebäcke in der Bäckertheke sind gefüllt.

* außer PlusFüll Mohn

Dawn PlusFüll

Premium Füllmixe für besondere Ansprüche –
veredelte Rezepturen, natürliche Aromen, KAT-Ei* und sensationell im Geschmack.

cremig, mitwachsend

PlusFüll Quark

saftig-aromatisch, 50 % Mohn

PlusFüll Mohn

mild, 30 % Mandel

PlusFüll Mandel

stückig-nussig, 34 % Nuss

PlusFüll Nuss

mild und würzig

PlusFüll Zimt

saftig-frisch

PlusFüll Joghurt



FÜLLUNGEN - DIE VOLLE VI

Dawn BackFüll

Unkomplizierte Füllmixe mit Geschmackskick –
tolles Aroma, beste Backergebnisse und einfach lecker!



flexible Basis

BackFüll Neutral

cremig-nussig, 26 % Nuss

BackFüll Nuss Spezial

Mit dem Mandelgeschmack

BackFüll Pan

* außer PlusFüll Mohn

ELFALT FÜR BESTE GEBÄCKE

Der besondere Dawn-Service

Wünschen Sie ein Produktmuster oder eine Verkostung?
Sprechen Sie Ihren Dawn Kundenberater an.

PlusFüll Quark

Ideal auch für geschlossene
Anwendungen

PlusFüll Mandel

30 % Mandelanteil

PlusFüll Mohn

50 % Mohnanteil

PlusFüll Zimt

Runder Zimtgeschmack

PlusFüll Nuss

34 % Nussanteil

PlusFüll Joghurt

Auch kalt anwendbar

PERFEKTE TEIGANBINDU

Die Alleskönner

Füllmixe mit besten Eigenschaften

Die Dawn Füllmixe bieten alles, was sich Bäcker für gefüllte Gebäcke wünschen: Sechs Sorten PlusFüll für gehobene Ansprüche mit natürlichen Aromen und drei Sorten BackFüll für kostengünstige Gebäcke. Ob cremig-nussig oder knusprig-nussig, zur Verstärkung des Fruchtgeschmacks oder frisch-cremig mit Quark oder Joghurt, ob aromatisch mit Mohn oder mandelig – es gibt für jedes Produkt ein Grundrezept und viele weitere Rezeptideen.

Tipp: In Kombination mit Dawn Fruchtfüllungen und Dawn Compounds intensiviert **BackFüll Neutral** den Fruchtgeschmack.

Die Umstellung auf Dawn-Füllmixe ist unkompliziert

BackFüll Neutral
Perfekt für Schnecken

BackFüll Nuss Spezial
Besonders maschinengängig

BackFüll Pan
Aromastark

**PLUSFÜLL UND
BACKFÜLL –**

für unterschiedliche
Ansprüche und unendliche
Gebäckvariationen.

NG & GELINGGARANTIE

Grundrezepte

PlusFüll

Zimtfüllung

1000 g Dawn PlusFüll Zimt 2.04008.115
600 g Wasser
1600 g Gesamt

Herstellung

- Alle Zutaten 2 – 3 Minuten verrühren
 - Mindestens 10 Minuten quellen lassen
-

ZIMTWIRBEL



Nussfüllung

1000 g Dawn PlusFüll Nuss 2.03695.505
600 g Wasser
1600 g Gesamt

Herstellung

- Alle Zutaten 2 – 3 Minuten verrühren
 - Mindestens 10 Minuten quellen lassen
-

STRIEZELKUCHEN



Quarkfüllung

375 g Dawn PlusFüll Quark 2.04010.115
450 g Sahne
1000 g Quark, mager
1825 g Gesamt

Herstellung

- Alle Zutaten 2 – 3 Minuten verrühren
-

SCHOKOSTRIEZEL



Joghurtfüllung

350 g Dawn PlusFüll Joghurt 2.03636.505
1000 g Wasser
1350 g Gesamt

Herstellung

- Alle Zutaten 2 – 3 Minuten verrühren
-

JOGHURTPLUNDER



Grundrezepte

PlusFüll

Mohnfüllung

1000 g Dawn PlusFüll Mohn 2.03970.125
500 g Wasser
1500 g Gesamt

Herstellung

- Alle Zutaten 2 – 3 Minuten verrühren
- Mindestens 10 Minuten quellen lassen

MOHNSTRIEZEL



Mandelfüllung

1000 g Dawn PlusFüll Mandel 2.43608.105
600 g Wasser
1600 g Gesamt

Herstellung

- Alle Zutaten 2 – 3 Minuten verrühren
- Mindestens 10 Minuten quellen lassen

MANDELSCHNECKE



Grundrezept

Hefefeinteig

1000 g Dawn Berliner Profi Mix 5.20000.156
50 g Zucker
50 g Butter oder Margarine
50 g Hefe
100 g Vollei
300 g Wasser
1550 g Gesamt

Herstellung

- Alle Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten

Teigtemperatur: 26 °C

Knetzeit: 3 Minuten langsam,
7 Minuten schnell im
Spiralkneter

Teigruhe: 10 Minuten

- Nach der Teigruhe wie gewünscht aufarbeiten
- Für einen dunklen Teig noch 60 g Kakao auf die Rezeptur geben

Grundrezept

Hefefeinteig, touriert

1000 g Dawn Berliner Profi Mix 5.20000.156
50 g Hefe
400 g Wasser

450 g Touriermargarine
1900 g Gesamt

Herstellung

- Alle Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten

Teigtemperatur: 25 °C

Knetzeit: 3 Minuten langsam,
7 Minuten schnell im
Spiralkneter

Teigruhe: 10 Minuten

- Nach der Teigruhe, Touriermargarine mit drei einfachen Touren eintourieren
- Pausen einhalten, den Teig zwischendurch kühlen

Grundrezepte

BackFüll

Füllung mit Mandelgeschmack

1000 g Dawn BackFüll Pan 2.03696.505
500 g Wasser
1500 g Gesamt

Herstellung

- Alle Zutaten 2 – 3 Minuten verrühren
 - Mindestens 10 Minuten quellen lassen
-

ROSINENSCHNECKE



Nussfüllung

1000 g Dawn BackFüll NussSpezial 2.03699.016
500 g Wasser
1600 g Gesamt

Herstellung

- Alle Zutaten 2 – 3 Minuten verrühren
 - Mindestens 10 Minuten quellen lassen
-

NUSSHÖRNCHEN



Neutrale Basisfüllung

1000 g Dawn BackFüll Neutral 2.04006.115
600 g Wasser
1600 g Gesamt

Herstellung

- Alle Zutaten 2 – 3 Minuten verrühren
 - Mindestens 10 Minuten quellen lassen
-

CASSIS-SCHNECKE



Weitere Rezeptideen erhalten Sie von Ihrem Dawn Kundenberater

Sortimentsübersicht

Dawn Füllmixe

PlusFüll

Art.-Nr.	Produkt	Gebinde/Sack	Eigenschaften
2.04010.115	PlusFüll Quark	15 kg	<ul style="list-style-type: none">- Saftig und aromatisch mit feiner Quarknote- Besonders geeignet für geschlossene Anwendungen, sowie Striezel und Schnecken- Mitwachsende Füllung (hohlraumfüllend)
2.03695.505	PlusFüll Nuss	15 kg	<ul style="list-style-type: none">- Hoher stückiger Nussanteil (34 % Nuss), Knuspereffekt- Leichte Zimtnote zur Geschmacksabrundung
2.43608.105	PlusFüll Mandel	15 kg	<ul style="list-style-type: none">- Abgerundeter Geschmack der reinen Mandel- Hoher Mandelanteil (30 %)- Wenig stückig, daher besonders maschinengängig
2.03636.505	PlusFüll Joghurt	15 kg	<ul style="list-style-type: none">- Cremig, frische Füllung zum Backen oder als Kaltanwendung- Feines Joghurtaroma- Ideal in Kombination mit Früchten
2.03970.125	PlusFüll Mohn	15 kg	<ul style="list-style-type: none">- Nach traditioneller Rezeptur hergestellte Mohnfüllung- Harmonisch, sanfter Geschmack
2.04008.115	PlusFüll Zimt	15 kg	<ul style="list-style-type: none">- Runder Zimtgeschmack- Sehr gute Maschinengängigkeit

BackFüll

Art.-Nr.	Produkt	Gebinde/Sack	Eigenschaften
2.03699.016	BackFüll Nuss Spezial	25 kg	<ul style="list-style-type: none">- Besonders maschinengängig durch geschmeidige Masse- Harmonischer Nussgeschmack- 26 % Nussanteil
2.03696.505	BackFüll Pan	15 kg	<ul style="list-style-type: none">- Kostengünstige, aromastarke Alternative zu Marzipan- Besonders maschinengängig- Ideales Basisprodukt für Schneckenfüllungen
2.04006.115	BackFüll Neutral	15 kg	<ul style="list-style-type: none">- Perfekte Grundlage für Geschmacksideen- Ideal in Kombination mit Fruchtfüllungen und Compounds- Perfekte Grundlage für Schneckenfüllungen



Dawn Foods Germany GmbH
Riedstraße 6, 64295 Darmstadt
Tel. +49 6151 274 9400
info.germany@dawnfoods.com

www.dawnfoods.com

10-2018-06