




Scoop & Bake


KREATIVE MUFFINS MIT SCOOP & BAKE



Muffin
Vielfalt

- 
 Frühling

- 
 Sommer

- 
 Herbst

- 
 Winter

Alle Rezepte sind den Jahreszeiten entsprechend gekennzeichnet

SCOOP & BAKE

Kleiner Aufwand, großer Genuss



Dawn Scoop & Bake bietet ein breites Sortiment an tiefgefrorenen Massen und Teigen in der praktischen 2 kg Schale. Mit einem Basisprodukt gelingt im Handumdrehen eine grenzenlose Gebäckvielfalt für ein abwechslungsreiches Angebot. Ob trendgerecht, saisonal oder mit regionalen Zutaten, Sie können zu jeder Jahreszeit neue Lieblings-Muffins kreieren – Impulskäufe garantiert!

Leckere, kreative und individuelle Gebäcke in nur 3 Schritten

Schneller und kreativer können keine Gebäcke hergestellt werden. Die Zubereitung ist einfach und gelingsicher. Sie können der Scoop & Bake-Masse beispielsweise Dawn Chocolate Chunks, Dawn Compounds oder Früchte hinzufügen und so Ihr Angebot erweitern. Mit Scoop & Bake arbeiten Sie flexibel und ökonomisch durch bedarfsgerechte Zubereitung auf Bestellung.

Auch nach dem Backen sind Ihre Möglichkeiten unbegrenzt!

Sie können Scoop & Bake Gebäcke nicht nur individuell füllen, sondern auch kreativ dekorieren z.B. mit Buttercreme, Sahne oder Frostings. Zusätzlich eignen sich Schokoladen oder Nuss-Dekore zum Garnieren der Gebäcke.



TIPP.
Backen Sie z. B. auch
Mini Loaf Cakes
mit Scoop & Bake



ZUBEREITUNG IN 3 SCHRITTEN

1. PORTIONIEREN

- Produkt auswählen
- Masse über Nacht im Kühlschrank auftauen und durchrühren
- Mit einem Portionierer kann die Masse einfach und ohne Abwiegen in die entsprechenden Backformen gefüllt werden

2. BACKEN

Angaben für Muffins von 100 - 120 g

Backzeit: 30 - 35 Minuten

Backtemperatur: 190 °C im Etagenofen
160 °C im Konvektomat

3. DEKORIEREN

- Nach dem Auskühlen individuell dekorieren mit z. B. Schokoladenglasur, Cremes, Toppings - im Dawn Sortiment finden Sie viele Produkte für ein kreatives Gebäckangebot

VORTEILE

- Ideal auch für ungeübtes Personal, da keine Vorkenntnisse erforderlich sind
- Frische Zubereitung zeigt Backkompetenz und verstärkt die Qualität Ihres Angebotes
- Sichere Backergebnisse
- Saftige Krume und lockere Textur
- Haltbarkeit der aufgetauten Masse im Kühlschrank bis zu 8 Tagen
- Mit der Scoop & Bake Masse können Sie auch kleine Kuchen herstellen wie z. B. Mini Loaf Cakes und so Ihr Angebot immer weiter ausbauen

TIPPS

- Verwenden Sie nur 10 bis 15 % TK-Früchte auf die Scoop & Bake-Masse, denn durch den hohen Wasseranteil in den Früchten backen die Muffins schwerer durch.
- Einen gleichmäßigen Ausbund mit schön aufgebrochener Kruste erreichen Sie bei Muffins durch die Verwendung von Dekor. Streuen Sie dazu vor dem Backen z. B. Dawn Chocolate Chunks, Nüsse, Streusel, o. ä. auf.
- Backen Sie die Massen nicht direkt nach Entnahme aus dem Kühlschrank. Ideal ist eine Massentemperatur von ca. 20 °C, um das beste Backergebnis zu erreichen.
- Verschließen Sie die Schalen oder Eimer nach Verwendung immer mit dem Originaldeckel und bewahren Sie diese im Kühlschrank auf. Derart sind die Produkte bis zu 8 Tagen haltbar. Frieren Sie aufgetaute Produkte nicht wieder ein.
- Füllungen werden idealerweise nach dem Backen eindressiert. Drücken Sie mithilfe eines Stiels (z. B. Kochlöffel) ein Loch bis zur Mitte des Gebäcks. Dressieren Sie die Füllung mit einem Spritzbeutel in das Loch ein.
- Für die meisten Überzüge und Dekore müssen die Gebäcke ausgekühlt sein.
- Bleiben Scoop & Bake Gebäcke/Muffins übrig, stellen Sie diese über Nacht in die Kühlung. Durch die Lagerung im Kühlschrank bleibt die Feuchtigkeit erhalten und Ihre Produkte sind auch am nächsten Tag noch frisch und saftig.



STRACCIATELLA MUFFIN



ZUTATEN

Aufbau für 18 Stück

- 2180 g Muffinmasse, Stracciatella
- 180 g Dawn Fettglasur Drops Dunkel 2.10063.015
- 90 g Bunte Schokolinsen

Muffinmasse, Stracciatella

- 2000 g Dawn Scoop & Bake Vanilla 6.00239.043
- 20 g Dawn Sahne Aroma 2.01214.111
- 160 g Dobla Späne Dunkel 2.76117.822
- 2180 g Gesamt**

HERSTELLUNG

- Muffin Backbleche mit Muffinform „Classic Braun“ auslegen
- Je ca. 120 g Muffinmasse, Stracciatella einfüllen und im Konvektomat backen

Backtemperatur: 160 °C

Backzeit: ca. 35 Minuten

- Nach dem Auskühlen Dawn Fettglasur Drops Dunkel auflösen
- Die Stracciatella Muffins eintauchen und mit bunten Schokolinsen bestreuen

Herstellung Muffinmasse, Stracciatella

- Dawn Scoop & Bake Masse mit Sahne Aroma verrühren
- Dawn Späne Dunkel unterheben

RÜBLI-NUSS MUFFIN



ZUTATEN

Aufbau ca. 18 Stück

- 2160 g Rübli-Nussmasse
- 180 g Haselnüsse, gehackt Dekor
- Dawn Dip Quik 8.03330.303

Rübli-Nussmasse

- 2000 g Dawn Scoop & Bake Carrot Cake 6.00258.043
- 160 g Haselnüsse, gehackt
- 2160 g Gesamt**

HERSTELLUNG

- Muffin Backbleche mit Muffinform „Classic Braun“ auslegen
- Je ca. 120 g Rübli-Nussmasse einfüllen, mit Haselnüssen bestreuen und im Konvektomat backen

Backtemperatur: 160 °C

Backzeit: 30 - 35 Minuten

- Wie gewünscht mit Dawn Dip Quik ausdekorieren und Karotten auflegen

Herstellung Rübli-Nussmasse

- Gehackte Haselnüsse unter die Dawn Scoop & Bake Carrot Cake Masse rühren



MANDELMUFFIN

MIT EIERLIKÖRGESCHMACK



ZUTATEN

Aufbau für 18 Stück

- 2160 g Muffinmasse, Eierlikör
- 55 g Mandeln, gehackt
- 180 g Dip Quik, Eierlikör

Muffinmasse, Eierlikör

- 2000 g Dawn Scoop & Bake Vanilla
0.01188.897
- 80 g Dawn Compound Eierlikör
2.02344.320
- 80 g Dawn Chocolate Chunks Dunkel
2.79005.113

2160 g Gesamt

Dip Quik, Eierlikör

- 170 g Dawn Dip Quik 8.03330.303
- 10 g Dawn Compound Eierlikör
2.02344.320

180 g Gesamt

HERSTELLUNG

- Muffin Backbleche mit Muffinform „Tulip Bunt“ auslegen
- Je ca. 120 g Muffinmasse, Eierlikör einfüllen
- Je ca. 3 g Mandeln aufstreuen und im Konvektomat backen

Backtemperatur: 190 °C

Backzeit: ca. 35 Minuten

- Nach dem Auskühlen mit dem Dip Quik, Eierlikör dekorieren

Herstellung Muffinmasse, Eierlikör

- Alle Zutaten verrühren

Herstellung Dip Quik, Eierlikör

- Beide Zutaten mischen



MANDARINEN- MUFFIN MIT FRISCHKÄSE- FÜLLUNG



ZUTATEN

Aufbau für 18 Stück

- 2160 g Muffinmasse, Mandarine
- 50 g Hagelzucker
- 180 g Frischkäse-Füllung

Muffinmasse, Mandarine

- 2000 g Dawn Scoop & Bake Vanilla 6.00239.043
- 130 g Mandarinen, abgetropft (Konserve)
- 30 g Dawn Compound Orange 2.02001.320

2160 g Gesamt

Frischkäse-Füllung

- 150 g Sahniger Frischkäse
- 40 g Mandarinen, Konserve
- 10 g Zucker
- 5 g Dawn Compound Orange 2.02001.320

205 g Gesamt

HERSTELLUNG

- Muffin Backbleche mit Muffinform „Classic Braun“ auslegen
- Je ca. 120 g Muffinmasse, Mandarine einfüllen
- Je ca. 3 g Hagelzucker aufstreuen und im Konvektomat backen

Backtemperatur: 160 °C

Backzeit: ca. 35 Minuten

- Nach dem Backen je ca. 10 g Frischkäse-Füllung einspritzen

Herstellung Muffinmasse, Mandarine

- Mandarinen und Dawn Compound Orange unter die Dawn Scoop & Bake Masse heben

Herstellung Frischkäse-Füllung

- Alle Zutaten verrühren

Tipp: auch ohne Füllung ein Genuss

ERDBEER-BASILIKUM MUFFIN

Frisch, fruchtig & herb - ein leckerer Trendgenuss

ZUTATEN

Aufbau für je 20 Stück

- 2000 g Muffinmasse, Basilikum
- 300 g Dawn Fruchtfüllung Erdbeere 8.00291.303
- Dekor Basilikum, Erdbeeren
- Dip Quik, Erdbeere

Muffinmasse, Basilikum

- 2000 g Dawn Scoop & Bake Vanilla 6.00239.043
- Basilikum frisch, Empfehlung: 15 - 20 g

2020 g Gesamt

Dip Quik, Erdbeere

- 1000 g Dawn Dip Quik 8.03330.303
- 60 g Dawn Compound Erdbeere 2.02014.320

1060 g Gesamt

HERSTELLUNG

- Muffin Backbleche mit Muffinformen auslegen
- Je ca. 100 g Muffinmasse, Basilikum einfüllen
- Je ca. 15 g Fruchtfüllung Erdbeere mittig einfüllen und im Konvektomat backen

Backtemperatur: 160 °C

Backzeit: ca. 30 - 35 Minuten

- Nach dem Auskühlen Dip Quik, Erdbeere aufspritzen und nach Belieben dekorieren

Herstellung Muffinmasse, Basilikum

- Alle Zutaten verrühren

Herstellung Dip Quik, Erdbeere

- Alle Zutaten verrühren





JOHANNISBEER-BAISER MUFFIN



ZUTATEN

Aufbau für 18 Stück

2160 g Muffinmasse, Johannisbeere
180 g Baisermasse

Muffinmasse, Johannisbeere

2000 g Dawn Scoop & Bake Lemon
6.00259.043

160 g Rote Johannisbeeren, TK

2160 g Gesamt

Baisermasse

12 g Dawn Ova fina 2.03635.521

125 g Zucker

65 g Wasser

202 g Gesamt

HERSTELLUNG

- Muffin Backbleche mit Muffinform „Tulip Bunt“ auslegen
- Je ca. 120 g Muffinmasse, Johannisbeere einfüllen und im Konvektomat backen

Backtemperatur: 160 °C

Backzeit: ca. 35 Minuten

- Nach dem Backen je 10 g Baisermasse aufspritzen und abflämmen

Abflämmtemperatur: 240 °C

Abflämmzeit: ca. 4 Minuten

Herstellung Muffinmasse, Johannisbeere

- Scoop & Bake Lemon Masse mit gefrorenen Johannisbeeren vermengen

Herstellung Baisermasse

- Alle Zutaten zu einem stabilen Baiser aufschlagen

HEIDELBEER MUFFIN



ZUTATEN

Aufbau für 18 Stück

2000 g Dawn Scoop & Bake Blueberry/
Heidelbeere 6.00256.043

50 g Haferflocken

HERSTELLUNG

- Muffin Backbleche mit Muffinform „Tulip Bunt“ auslegen
- Je ca. 110 g Dawn Scoop & Bake Blueberry/Heidelbeere einfüllen
- Je ca. 3 g Haferflocken aufstreuen und im Konvektomat backen

Backtemperatur: 160 °C

Backzeit: ca. 35 Minuten

KOKOS-MANDEL MUFFIN

Supersaftig und lange frisch



ZUTATEN

Aufbau für 18 Stück

2160 g Muffinmasse, Kokos
170 g Knuspermischung

Muffinmasse, Kokos

2000 g Dawn Scoop & Bake Vanilla
6.00239.043
160 g Kokosraspeln, geröstet

2160 g Gesamt

Knuspermischung

90 g Dawn Knusper-Biene 2.03689.115
30 g Mandeln, gehackt
50 g Kokosraspeln
170 g Gesamt

HERSTELLUNG

- Muffin Backbleche mit Muffinform „Classic Braun“ auslegen
- Je ca. 120 g Muffinmasse, Kokos einfüllen
- Je ca. 10 g Knuspermischung aufstreuen und im Konvektomaten backen

Backtemperatur: 160 °C

Backzeit: ca. 35 Minuten

Herstellung Muffinmasse, Kokos

- Alle Zutaten verrühren

Herstellung Knuspermischung

- Alle Zutaten mischen

MILCHREIS-ZIMT MUFFIN

Klassisches Dessert als Muffin –
grandios



ZUTATEN

Aufbau für 18 Stück

2160 g Muffinmasse, Milchreis
180 g Milchreis (Tetrapack) Zimtzucker

Muffinmasse, Milchreis

2000 g Dawn Scoop & Bake Vanilla
0.00.708.787
160 g Milchreis (Tetrapack)
7 g Zimt, gemahlen
2167 g Gesamt

HERSTELLUNG

- Muffin Backbleche mit Muffinform „Classic Braun“ auslegen
- Je ca. 120 g Muffinmasse, Milchreis einfüllen
- Je ca. 10 g Milchreis eindressieren
- Muffins mit Zimtzucker bestreuen und im Konvektomat backen

Backtemperatur: 160 °C

Backzeit: ca. 35 Minuten

Herstellung Muffinmasse, Milchreis

- Milchreis und Zimt unter Dawn Scoop & Bake Masse rühren

Tip: Für mehr Abwechslung kann z.B. Dawn DelifruitClassic Schattenmorellen
8.00686.333 mittig eindressiert werden



KARAMELL- KROKANT MUFFIN



ZUTATEN

Aufbau für 18 Stück

- 2160 g Muffinmasse, Krokant
- 50 g Dawn Haselnusskrokantstreusel 2.10066.113
- 180 g Dawn Pikfein Karamell 2.03004.325

Muffinmasse, Krokant

- 2000 g Dawn Scoop & Bake Vanilla 6.00239.043
- 160 g Dawn Haselnusskrokantstreusel 2.10066.113

2160 g Gesamt

HERSTELLUNG

- Muffin Backbleche mit Muffinform „Tulip Braun“ auslegen
- Je ca. 120 g Muffinmasse, Krokant einfüllen
- Ca. 3 g Dawn Haselnusskrokantstreusel aufstreuen und im Konvektomat backen

Backtemperatur: 190 °C

Backzeit: ca. 35 Minuten

- Nach dem Backen je 10 g Dawn Pikfein Karamell einspritzen

Herstellung Muffinmasse, Krokant

- Alle Zutaten verrühren

WINTER MUFFINS SCHOKOLADE

Variationsreich – herbstlich,
winterlich, weihnachtlich



ZUTATEN

Aufbau für 17 Stück

- 2060 g Muffinmasse, Schoko
- Dekor
- 170 g Dawn Crumble Mix (Streusel) 6.00084.006 (gebrauchsfertig)
- Dekorpuder

Muffinmasse, Schoko

- 2000 g Dawn Scoop & Bake Double Chocolate 6.00253.043
- 50 g Orangeat
- 50 g Dawn Haselnusskrokantstreusel 2.10014.014
- 50 g Rosinen
- 6 g Dawn Belmonte Rum 2.01700.112
- 2 g Dawn Aroma Spekulatius, hell 2.01390.521

ca. 2160 g Gesamt

HERSTELLUNG

- Muffin Backbleche mit Muffinform „Classic Braun“ auslegen
- Je ca. 120 g Muffinmasse, Schoko einfüllen, mit Streuseln bestreuen und im Konvektomat backen

Backtemperatur: 160 °C

Backzeit: ca. 35 Minuten

- Nach dem Backen mit Dekorpuder absieben

Herstellung Muffinmasse, Schoko

- Alle Zutaten verrühren

Tip: Alternativ können statt Streusel gestiftete Mandeln oder Kokosflocken aufgestreut werden



SCHOKOLADEN MUFFIN MIT WEINBRAND

Für Genießer & Schleckermäulchen

ZUTATEN

Aufbau für 18 Stück

2100 g Muffinmasse, Weinbrand
180 g Dawn Marcuscreme 2.10014.505

Muffinmasse, Weinbrand

2000 g Dawn Scoop & Bake Double
Chocolate 6.00253.043
100 g Dawn Weinbrand Excellent
2.09010.364

2100 g Gesamt



HERSTELLUNG

- Muffin Backbleche mit Muffinform „Classic Braun“ auslegen
- Je ca. 110 g Muffinmasse, Weinbrand einfüllen und im Konvektomat backen

Backtemperatur: 190 °C

Backzeit: ca. 35 Minuten

- Nach dem Backen je 10 g Dawn Marcuscreme einspritzen

Herstellung Muffinmasse, Weinbrand

- Dawn Scoop & Bake mit Dawn Excellent Weinbrand vermengen

SCHWARZWALD MUFFIN

ZUTATEN

Aufbau für ca. 18 Stück

2000 g Dawn Scoop & Bake Double
Chocolate 6.00253.043
350 g Dawn Dailyfruit Classic
Schattenmorellen 8.00686.333

Dawn Fettglasur Drops Dunkel
2.10063.015
Dobla Locken Weiß 2.76260.011
Dawn Amarena-Kirschen
2.03046.116



HERSTELLUNG

- Muffin Backbleche mit Muffinform „Classic Braun“ auslegen
- Je ca. 110 g Dawn Scoop & Bake Double Chocolate einfüllen
- Dawn Schattenmorellen mittig einspritzen und im Konvektomat backen

Backtemperatur: 160 °C

Backzeit: 30 - 35 Minuten

- Nach dem Auskühlen mit aufgelöster Dawn Fettglasur überziehen, mit Dobla Locken Weiß bestreuen und mit Dawn Amarena-Kirschen ausgarnieren



LEBKUCHEN MUFFIN

Schmeckt nach Weihnachtszeit



ZUTATEN

Aufbau für 19 Stück

- 2250 g Muffinmasse, Lebkuchen
- 180 g Nuss-Streusel-Mischung

Muffinmasse, Lebkuchen

- 2000 g Dawn Scoop & Bake Vanilla
6.00239.043
- 100 g Honig
- 2 g Dawn Lebkuchenaroma
2.01365.521
- 75 g Apfelstücke, getrocknet
- 75 g Dawn Haselnüsse, geröstet,
gehackt, karamellisiert
2.10014.014

2250 g Gesamt

Nuss-Streusel-Mischung

- 800 g Dawn Crumble Mix (Streusel)
6.00084.006 (gebrauchsfertig)
- 200 g Dawn Haselnüsse, geröstet,
gehackt, karamellisiert
2.10014.014

1000 g Gesamt

HERSTELLUNG

- Muffin Backbleche mit Muffinform „Classic Braun“ auslegen
- Je ca. 120 g Muffinmasse, Lebkuchen einfüllen
- Je ca. 10 g Nuss-Streusel-Mischung aufstreuen und im Konvektomat backen

Backtemperatur: 160 °C

Backzeit: ca. 35 Minuten

Herstellung Muffinmasse, Lebkuchen

- Alle Zutaten verrühren

Herstellung Nuss-Streusel-Mischung

- Dawn Haselnüsse mit den Streuseln mischen

SCOOP & BAKE

SCOOP & BAKE		
Art.-Nr.	Produkt	Gebinde
6.00253.043	Double Chocolate	4 x 2 kg
0.00348.649		7 kg
6.00239.043	Vanilla	4 x 2 kg
0.01188.897		7 kg
6.00256.043	Blueberry / Heidelbeere	4 x 2 kg
6.00259.043	Lemon	4 x 2 kg
6.00258.043	Carrot Cake	4 x 2 kg

Zubehör		
Art.-Nr.	Produkt	Gebinde
4.46103.071	Muffin Backblech 	1
4.46103.074	Muffinform	250
4.46103.076	„Classic Braun“ 	5000
4.46103.073	Muffinform	250
4.46103.075	„Tulip Braun“ 	2000
4.46103.022	Muffinform „Tulip Bunt“ 	2000
4.46103.072	Portionierer 	1

Zutaten für Rezepte mit Scoop & Bake		
Art.-Nr.	Produkt	Gebinde
2.10063.015	Fettglasur Drops Dunkel	10 kg
2.01214.111	Sahne Aroma	4 x 1 kg
2.01214.114		5,5 kg
2.76117.822	Späne Dunkel	2,5 kg
2.02344.320	Compound Eierlikör	1 kg
2.02344.325		5 kg
2.79005.113	Chocolate Chunks Dunkel	3,75 kg
8.03330.303	Dip Quik	3 kg
2.03689.115	Knusper-Biene	20 x 500 g
2.03689.816		20 kg
2.03635.521	Ovafina	4 x 1 kg
2.03635.116		20 kg
2.02001.320	Compound Orange	1 kg
8.00286.333	Fruchtfüllung Erdbeere	3 x 2,7 kg
8.00291.303		5,5 kg
2.02014.320	Compound Erdbeere	1 kg
2.10014.505	Marcuscreme (UTZ)	10 kg
2.10066.113	Haselnusskrokantstreusel	3,5 kg
2.03004.325	Pikfein Karamell	5 kg
2.09010.364	Weinbrand Excellent	5 l
2.79010.113	Chocolate Chunks Milkschokolade	3,75 kg
2.10014.014	Haselnüsse geröstet, gehackt, karamellisiert	8 x 1 kg
2.01700.112	Aroma Belmonte Rum	4 x 1 kg
2.01700.114		5,5 kg
2.01390.521	Aroma Spekulatius, hell	4 x 1 kg
6.00084.006	Crumble Mix (Streusel)	4 x 3,5 kg
8.00686.333	Dailyfruit Classic Schattenmorellen	3 x 2,7 kg
2.76260.011	Locken Weiß	1,5 kg
2.03046.116	Amarena-Kirschen	5 kg
2.03830.505	Lebkuchen-Mix	15 kg