

Dawn: Egy kis boldogság



All natural
flavours

Ízletes, költséghatékony desszerteket keres, melyeket egyszerűen, frissen süthet ki a boltjában?

A Dawn krémek / krémes desszertek széles választéka a tökéletes megoldást kínálja!

✓ **Frissítse folyamatosan a kínálatát!** – többféle receptet ajánlunk, hogy egy kicsit mások legyenek, mint a többiek, ezért a vásárlók mindig hozzánk térjenek vissza

✓ **Egyszerűen alkalmazható** – egyszerű elkészítési módok minden egyes recepthez, mely egyszerre elégíti ki a változatosság és az állandóság igényét

✓ **Tartsa kézben kiadásait és növele nyereségét!** – használjon alacsony költségű, mindennapi összetevőket,

Diktálja Ön az árakat a különböző díszítésekkel, receptekkel, melyek értéket teremtenek!

✓ **Természetes*** – minden mixünk természetes és nagyszerű ízvariációkat kínál

** Fogyasztókkal tesztelt, a legnagyobb természetes íz!*

Cikkszám	Termék megnevezés	Súly
2.03894.211	Krém / Krémes desszert - Eper	2 x 2,5 kg-os zacskóban
2.03893.211	Krém / Krémes desszert - Alap	2 x 2,5 kg-os zacskóban
2.03895.211	Krém / Krémes desszert - Csokoládé ízű	2 x 2,5 kg-os zacskóban
2.03904.211	Krém / Krémes desszert - Citrom	2 x 2,5 kg-os zacskóban
2.03906.211	Krém / Krémes desszert - Őszibarack & Passion Fruit	2 x 2,5 kg-os zacskóban
2.03907.211	Krém / Krémes desszert - Erdei gyümölcs	2 x 2,5 kg-os zacskóban
2.03908.211	Krém / Krémes desszert - Málna	2 x 2,5 kg-os zacskóban

Az alapot a Dawn aromaszószáival együtt használja!

Elsődleges célunk, hogy édességeink mindenható csempésszenek egy kis boldogságot.

Ennek megfelelően, a legjobb hozzávalókat biztosítjuk ahhoz, hogy Ön a legkiválóbb cukrászsüteményeket alkossa meg és kínálja vásárlóinak!

Minket ez tesz boldoggá!

Ígéretünkhöz hűen, nap mint nap!

Mi a Dawn Foods-nál minden nap egy kicsit jobbak akarunk lenni. Hogy Ön izgalmas új ízekkel, élvezetes, magas minőséget képviselő termékekkel és ízletes receptekkel lephesse meg vásárlóit. Minden nap szerzünk egy kis örömet, mert:

- **Az ízek kellemesebbek**
- **A hozzávalók jobb minőségűek**
- **Termékeink célszerűbbek és**
- **Nagyobb kreatitásnak engednek teret**

www.dawnfoods.hu

Dawn[®]

Creating happiness™



Dawn krémek / krémes desszertek

A Dawn krém / krémes desszert mixek az ízletes, könnyű habok, bársonyos krémmel töltött desszertek, krémes sütemények vagy panna cották széles választékát teszik az Ön asztalára, minden csak az Ön kreativitásától függ!

- ✓ **Természetes aromák, nagyszerű íz** - A vásárlókkal végzett tesztek azt mutatják, hogy a fogyasztók a Dawn-t részesítik előnyben a konkurenciával szemben
- ✓ **A gyümölcsös változatok valódi gyümölcs darabokat rejtene** - a még vonzóbb küllem érdekében
- ✓ **Még jobb stabilitás** – A nagyszerű stabilitásnak köszönhetően az alkotások megőrzik formájukat
- ✓ **Még jobb oldódás** - a mix még gyorsabban oldódik
- ✓ **Harmonizált végeredmény** – a felhasználható aromák egyszerűen variálhatók
- ✓ **Mindig ugyanaz a minőség** – nagyszerű eredmény, minden alkalommal
- ✓ **Fagyasztható** – a raktárkészletek így könnyebben kezelhetők

Látogasson el www.dawnfoods.hu oldalra, ahol még több receptötletet talál, vagy keresse értékesítőjét!

Dawn[®]

Creating happiness™

A Választék

A Dawn krém / krémes desszert mixek rugalmas megoldásaival többféle édességet alkothat. A klasszikus csokoládé ízű habtól kezdve a gyümölcsös galuskákon, kényezetű bögrés krémeken és gyümölcslepény töltelékeken át az egyszerű poharas süti borításokig, egy mix-el mindent megoldhat. Győződjön meg Ön is arról, hogy az egyszerűen elkészíthető receptjeink mennyire megkönnyítik az Ön dolgát!



Az élelmiszeripari termékek egyre természetesebbé válásának trendje vitathatatlan. Ezért is készítjük termékeinket kizárólag természetes aromákkal - a fogyasztók igényeit szem előtt tartva.

A hab elkészítése

800 ml tejszín + 200ml hideg tej - verje fel enyhén közepes fokozaton. Lassan keverje össze a 200g Dawn krém / krémes desszert mixet, majd közepes fokozaton verje fel, ameddig az el nem éri az ízlés szerinti szilárdságot. Adagolja a habot a formákba vagy desszertekbe, majd hűtse le!

Dawn mix	Tejszín	Hideg tej	Adag
200g	800ml	200ml	24
500g	2L	0,5L	60
2500g	10L	2,5L	300

Megjegyzés: Dawn krém / krémes desszert mix - alap: ízesítse 60g - 100g Dawn gyümölcsös aromaszta hozzáadásával, a krém megszilárdulását követően.



A krémdesszertek elkészítése

Keverje össze az összes hozzávalót, hagyja állni egy kevés ideig és ismét keverje össze! Adagolja a tejszínt a formába vagy a desszertbe, majd hűtse le!

Dawn mix	Tejszín	Hideg tej	Adag
200-220g	500 ml	500 ml	12
400g	1L	1L	24
2500g	6,250L	6,250L	150

Megjegyzés: a Dawn krém / krémes desszert mixhez - alap: ízesítse 60g - 100g Dawn gyümölcsös aromaszta hozzáadásával vagy a többi összetevővel!



A Panna cotta elkészítése

Forralja fel a tejet - vegye le a tűzről, és adja hozzá a mixet! Keverje össze, adja hozzá a folyékony tejszínt, adagolja formákba, majd hűtse le. Hagyja kihűlni és teljesen megszilárdulni, mielőtt kifordítja a formákból!

Dawn mix	Tejszín	Hideg tej	Adag
200g	500 ml	500 ml	12
400g	1L	1L	24
2500g	6,250L	6,250L	150



Receptötlet!

Bögrés fekete erdő hab

Összetevők:

- Csokoládé ízű Dawn krém / krémes desszert mix
- Feketemeggyes Dawn gyümölcsös töltelék
- Tejszín + hideg tej
- Tejszínhab + dekorációk

Készítse el a csokoládé ízű habot, az utasítás szerint. Nyomja ki a nyomózacskóból a Meggyes Dawn gyümölcsös töltelékét a desszertes pohár aljába, nyomjon rá egy réteg csokoládé ízű habot, fedje be még egy réteg Meggyes Dawn gyümölcsös töltelékkel, végül díszítse tejszínhabbal. A tetejére pedig morzsoljon egy kis csokoládétortát, sütimorzskákat vagy brownie-t, és dekorációként még egy darab csokoládéval is megspékelheti.

Csokoládé ízű & mogyorós panna cotta

Összetevők:

- Csokoládé ízű Dawn krém / krémes desszert mix
- Dawn csokoládé ízű öntet
- Tejszín + hideg tej
- Mogyoró & csokoládé darabkák a díszítéshez

Készítse el a csokoládé ízű panna cottát az utasítás szerint! A mix formákba öntése és azok lehűlése után - vegye ki a panna cottát a formából és helyezze őket egy desszertes tárla! Töltse meg a közepét vagy öntsön a tetejére Dawn csokoládé ízű öntetet, majd szórjon rá mogyoró- és csokoládé darabkákat!

Töltött sütik

Összetevők:

- Tetszés szerinti ízesítésű Dawn krém / krémes desszert mix
- Dawn csokoládés vagy csokidarabos sütik
- Tejszín + hideg tej

Készítse el a habot az utasítás szerint, tetszőleges ízesítéssel! A hab töltelék egy nyomózacskó segítségével történő adagolásával készítsen a sütikből szendvicseket! A sütik efféle megbolondításával valami újjal gazdagítja piac kínálatát!

Dupla-csokoládés habdesszert

Összetevők:

- Csokoládé ízű Dawn krém / krémes desszert mix
- Csokoládé csavarok a díszítéshez
- Tejszín + hideg tej

Készítse el a csokoládé ízű habot, illetve a csokoládé ízű krém töltelékét az utasítás szerint! Töltse a csokoládé ízű krémet a desszertes pohár aljára, majd nyomjon a tetejére egy nyomózacskóból egy kevés csokoládés krémet. Szórja meg csokoládé darabkákkal, és alkosson egy egyszerű, mégis egy kicsit újszerű klasszikus csokoládé ízű hab desszertet. Ugyanazt a terméket használva egy egész sor különböző állagú és vonzó küllemű, ízletes csokoládés édességet tehet polcaira!

Passion fruit-os melba bögrés krém

Összetevők:

- Málnás Dawn krém / krémes desszert mix
- Dawn gyümölcsös töltelék - Passion fruit
- Tejszín + hideg tej
- Tejszínhab & friss málna, díszítésként

Készítse el a Málnás krémet az utasítás szerint! Nyomjon egy nyomózacskóból Passion fruit-os Dawn gyümölcsös töltelékét egy desszertes pohár aljába, nyomjon vagy kanalazzon rá málnás krém töltelék, tegyen rá még egy réteg Passion fruit-os Dawn gyümölcsös töltelék, majd nyomjon a tetejére tejszínhabot. Díszítse friss málnával!

Cappuccino habdesszertek

Összetevők:

- Dawn krém / krémes desszert mix - alap
- Dawn krémtorta mix
- Tejszín + hideg tej
- Tejszínhab
- Kávés Dawn aromaszta
- Kakaópor a tetejére & csokoládé díszítés

Készítse el a hab alapot a kávé aromaszta hozzáadásával, az utasítás szerint. Süsse ki a Dawn krémtorta mixet és ha kihűlt, vágjon ki belőle korongformákat. A krémtorta korongokat alapként használva, egy körkörös forma segítségével készítse el a desszerteket! Nyomja ki egy nyomózacskóból a krémtorta korong tetejére a kávé habot, majd a tejszínhabot. Mikor ez kész van, távolítsa el a körkörös formát! Végezetül szórjon rá kakaóport és díszítse csokoládéval!

