

Dawn: Creating Happiness



Ízletes, költséghatékony desszerteket keres, melyeket egyszerűen, frissen süthet ki a boltjában? A Dawn krémek / krémes desszertek széles választéka a tökéletes megoldást kínálja!

- ✓ **Frissítse folyamatosan kínálatát!** – többféle recepttel egy kicsit mások lehetünk, mint a többiek, és fenntarthatjuk a vásárlók érdeklődését
- ✓ **Egyszerűen alkalmazható** – egyszerű elkészítési módok minden egyes recepthez, mely egyszerre elégíti ki a változatosság és az állandóság igényét
- ✓ **Tartsa kézben kiadásait és növelje nyereségét!** – használjon alacsony költségű, mindennapi összetevőket, diktálja Ön az árakat különböző díszítésekkel, receptekkel, melyek értéket teremtenek!
- ✓ **Természetes *** – minden mixünk természetes és nagyszerű ízvariációkat kínál

**Fogyasztókkal tesztelt, a legnagyobb természetes íz!*

Cikkszám	Megnevezés	Súly
2.03894.211	Krém / Krémes desszert - EPER	2 x 2,5 kg-os zsák
2.03893.211	Krém / Krémes desszert - ALAP	2 x 2,5 kg-os zsák
2.03895.211	Krém / Krémes desszert - CSOKOLÁDÉ	2 x 2,5 kg-os zsák
2.03904.211	Krém / Krémes desszert - CITROM	2 x 2,5 kg-os zsák
2.03906.211	Krém / Krémes desszert - ŐSZIBARACK & MARACUJA	2 x 2,5 kg-os zsák
2.03907.211	Krém / Krémes desszert - ERDEI GYÜMÖLCS	2 x 2,5 kg-os zsák
2.03908.211	Krém / Krémes desszert - MÁLNA	2 x 2,5 kg-os zsák

Az alapot a Dawn aromaszóráival együtt használja!

Elsődleges célunk, hogy édességeink mindenhová 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**

Dawn Foods Hungary Kft.
H-2144 Kerepes, Vasút u. 42.
Tel.: + 36 1 7010 020
Email: Info.Hungary@dawnfoods.com
Web: www.dawnfoods.hu

Dawn[®]
Creating happiness[™]



All natural
flavours



Dawn Krémek / Krémés desszertek

A Dawn krém / krémés desszert mixek ízletes, könnyű habok, bársonyos krémmel töltött desszertek, krémés sütemények és 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 gyümölcsdarabokat rejtenek** - 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 a www.dawnfoods.hu weboldalra,
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 csokoládéhabtól kezdve a gyümölcsös falatkákon, kényeztető pohárkrémeken és gyümölcslepény töltelékeken át az könnyű cupcake-ig, egy mix-el mindent megoldhat. Győződjön meg Ön is róla, hogy az egyszerűen elkészíthető receptjeink mennyire megkönnyítik az Ön dolgát!

All
natural
flavours

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

A mousse/krémhab készítése

800 ml tejszín + 200ml hideg tej - verje fel 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 habkrémet a formákba vagy desszertekbe, majd hűtse le.

Dawn Mix	Cream	Cold Milk	Portions
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 a hozzávalókat, 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



Recept ötletek

Feketeerdő krémes pohárdesszert

Összetevők:

- Csokoládés Dawn krém / krémes desszert mix
- Dawn Gyümölcstöltelék – Feketecezesznye
- Tejszín + hideg tej
- Tejszínhab + dekoráció

Készítse el a csokoládé ízű habot az útmutató szerint. Dresszírozzon Dawn Meggytöltelék a desszertes pohár aljába, nyomjon rá egy réteg csokoládé ízű habot, fedje be még egy réteg Dawn Meggytöltelékkel, végül díszítse tejszínhabbal. A tetejére morzsoljon egy kis csokoládés tésztát, keksz-morzstát vagy browniet, a dekorációt 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 útmutató szerint. A keverék formákba öntése és lehülése után, vegye ki a panna cottát a formából és helyezze egy desszertes tárla! Töltse meg a közepét vagy öntsön a tetejére Dawn Csokoládé ízű öntetet, majd szórjon rá mogyoró- és csokoládé darabkákat!



Töltött cookies

Összetevők:

- Dawn krém / krémes desszert mix - bármelyik íz
- Dawn csokoládés vagy csokidarabos cookies
- Tejszín + hideg tej

Készítse el a krémet az útmutató szerint, tetszőleges ízesítéssel! A krémtöltelék egy nyomózacskó segítségével történő adagolásával készítsen a cookiekból szendvicseket! A cookiek efféle megbolondításával valami újjal gazdagítja üzlete kínálatát!



Duplacsokoládés krémdesszert

Összetevők:

- Csokoládé ízű Dawn krém / krémes desszert mix
- Csokoládé forgács a dekoráláshoz
- Tejszín + hideg tej

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



Maracuja Melba pohárdesszert

Összetevők:

- Málna ízű Dawn krém / krémes desszert mix
- Dawn Gyümölcstöltelék – Maracuja
- Tejszín + hideg tej
- Tejszínhab & f riss málna a dekoráláshoz

Készítse el a Málna ízű krémet az utasítás szerint! Adagoljon Dawn Maracuja töltelék egy desszertes pohár aljába, nyomjon vagy kanalazzon rá málnás krémtöltelék, tegyen rá még egy réteg Dawn Maracuja töltelék, majd nyomjon a tetejére tejszínhabot. Díszítse friss málnával!



Cappuccino habdesszert

Összetevők:

- Dawn krém / krémes desszert mix – Alap
- Dawn Crème Cake Mix
- Tejszín + hideg tej
- Tejszínhab
- Dawn Compound – Mokka
- Kakaó a szóráshoz & csokoládé a dekoráláshoz

Készítse el a alap krémet mokka Compound hozzáadásával az utasítás szerint. Süsse ki a Dawn Crème Cake mixet és ha kihűlt, vágjon ki belőle korongokat. A Crème Cake korongokat alapként használva, egy kör alakú forma segítségével készítse el a desszerteket. Nyomja a Crème Cake korong tetejére a mokka habot, majd a tejszínhabot. Amikor ez kész, távolítsa el a kör alakú formát! Végezetül szórjon rá kakaóport és díszítse csokoládéval!

