



DAWN DECORGEL

Faites briller vos créations



Faites briller vos créations

Vos créations méritent la plus belle des finitions. Un miroir apporte la touche finale à un bavaois ou à une mousse et leur procure un aspect luxueux. Avec le Decorgel Dawn, créez facilement et rapidement les plus beaux miroirs. L'irrésistible brillance met en valeur la couleur, l'aspect et la présentation de vos gâteaux et pâtisseries. Le Decorgel protège également vos produits et prolonge leur fraîcheur.

Dawn Decorgel

Le Decorgel est adapté aux surfaces horizontales. Ce glaçage prêt à l'emploi est doux et onctueux et garantit une superbe brillance. En combinaison avec notre nappage à chaud Belnap, le Decorgel peut servir à donner de la brillance aux dômes également.

Dawn Decorgel Plus

Decorgel Plus est idéal pour obtenir une belle finition miroir des surfaces horizontales, verticales* et sphériques. Il peut être légèrement chauffé pour une stabilité optimale lors du glaçage d'un gâteau entier.

**Ajouter de la Sanatine Dawn au Decorgel Plus Blanc Dawn pour un meilleur maintien lorsqu'il est utilisé sur des surfaces verticales.*



Le Decorgel Plus Blanc convient aux surfaces horizontales et sur les formes bombées



BÛCHE À LA FRAMBOISE ET AU CHOCOLAT BLANC

Prix de revient 3,95 € par bûche
Décoration exclue

INGRÉDIENTS - 3 UNITÉS

Cake

- 250 g Dawn Crème Cake Base Plain
- 90 g Oeufs entiers
- 75 g Huile
- 60 g Eau
- 50 g Dawn Koekzoet

Fourrage aux fruits framboise

- 500 g Dawn Delifruit Framboise
- 12 g Dawn Sanatine
- 12 g Eau (38°C)

Bavarois à la framboise

- 50 g Dawn Fond Framboise
- 50 g Eau (25°C)
- 250 g Crème fraîche

Florentine

- 400 g Dawn Florentin Mix
- 125 g Bâtonnets d'amandes
- 125 g Amandes effilées

Bavarois au chocolat blanc

- 200 g Dawn Fond Chocolat Blanc
- 200 g Eau (25°C)
- 1000 g Crème fraîche

Miroir

- 500 g Dawn Decorgel Plus Blanc
- 70 g Eau (38°C)
- 35 g Dawn Sanatine

Décoration

Leman Spirelli caramel (art.nr. 34530)

PRÉPARATION

Cake

Mélanger les ingrédients à la feuille en deuxième vitesse pendant 3 minutes pour obtenir une pâte lisse. Verser la pâte dans moule de 20x30 cm. Cuire dans un four à sole à 160°C (four rotatif 140°C) pendant 30 minutes.

Fourrage aux fruits framboise

Dissoudre le Sanatine dans de l'eau. Mélanger ensuite avec du Delifruit Framboise. Déposer la garniture aux fruits dans un moule à insert pour bûche (dimensions 5 x 50 cm). Congeler.

Bavarois à la framboise

Mélanger le Fond Framboise avec de l'eau. Incorporer ensuite la crème fraîche, légèrement battue, à la spatule au fond framboise en deux temps. Répartir sur le fourrage aux fruits congelé et lisser le bavarois. Remettre au congélateur.

Florentin

Mélanger le Florentin Mix aux amandes effilées et aux bâtonnets d'amandes. Répartir sur la plaque de cuisson. Cuire dans un four à sole à 190°C (four rotatif 170°C) pendant 8 minutes. Briser le florentin cuit en morceaux et le déposer sur le fond à la framboise. Congeler. Gardez le reste du florentin pour la finition.

Bavarois chocolat blanc

Mélanger le Fond Chocolat Blanc avec l'eau. Incorporer ensuite la crème fraîche, légèrement battue, à la spatule au fond chocolat blanc en deux temps. Dresser la bûche (dimensions 7,5 x 50 cm) avec le bavarois au chocolat blanc. Y placer l'insert et la lisser. Recouvrir de tranches de gâteau de 5 mm d'épaisseur et congeler.

Miroir

Dissoudre la Sanatine dans de l'eau. Chauffer le Decorgel Plus Blanc à environ 35°C. Ajouter le mélange d'eau et de Sanatine au Decorgel Plus White.

Finition

Napper la bûche congelée avec le miroir (si nécessaire, réchauffer à 37°C). Apporter les finitions avec les décorations.

Numéro d'article	Nom du produit	Emballage
0.00800.723	Dawn Crème Cake Base Plain	Sac 12,5 kg
2.03048.114	Dawn Fond Framboise	Boîte 2 x 2,5 kg
2.03049.114	Dawn Fond Chocolat Blanc	Boîte 2 x 2,5 kg
2.03692.813	Dawn Florentin Mix	Boîte 2 x 2 kg
2.40447.016	Dawn Koekzoet	Seau 25 kg
8.00272.333	Dawn Delifruit Framboise	Tray 3 x 2,7 kg
8.03405.322	Dawn Decorgel Plus Blanc	Seau 3 kg
2.03428.114	Dawn Sanatine	Boîte 5 x 1kg



DÔME À LA FRAMBOISE ET AU CHOCOLAT BLANC

Prix de revient 0,74 € par dôme
décoration exclue

INGRÉDIENTS - 20 UNITÉS

Fond

- 400 g Dawn Mürbeteig Mix
- 160 g Beurre
- 40 g Oeufs entiers
- 40 g Sucre cristallisé fin
- 20 g Cacao

Fourrage aux framboises

- 300 g Dawn Delifruit Framboise

Bavarois chocolat blanc

- 200 g Dawn Fond Chocolat Blanc
- 200 g Eau (25°C)
- 1000 g Crème fraîche

Miroir

- 500 g Dawn Decorgel Plus Blanc

Décoration

- Leman Boule jingle bells bronze
(Numéro d'article 15298)
- Leman Pèrles soft petites bronze
(Numéro d'article 57565)
- Leman Snapchoc Brisure
(Numéro d'article 75059)

PRÉPARATION

Fond

Mélanger tous les ingrédients jusqu'à l'obtention d'une pâte. Abaisser sur 3 mm et découper des anneaux de 8 cm de diamètre. Cuire dans un four à sole à 180°C (four rotatif 160°C) pendant 15 minutes.

Fourrage aux framboises

Déposer le Delifruit Framboise dans un moule à truffes de 3 cm de diamètre ou en bouchons d'env. 15 grammes. Congeler.

Bavarois chocolat blanc

Mélanger le Fond Chocolat Blanc avec l'eau. Incorporer ensuite la crème fraîche, légèrement battue, à la spatule au fond chocolat blanc en deux temps. Tapisser une plaque de demi-sphères de 8 cm de diamètre avec 60 g de bavarois au chocolat blanc. Incorporer le Delifruit Framboise congelé dans le bavarois et lisser. Laisser refroidir puis mettre au congélateur.

Miroir

Chauffer le Decorgel Plus Blanc à une température de 35°C. Verser sur les dômes congelés et les poser sur le fond de biscuit.

Finition

Apporter les finitions avec les décorations.

Numéro d'article	Nom du produit	Emballage
2.03852.505	Dawn Mürbeteig Mix	Sac 15 kg
8.00272.333	Dawn Delifruit Framboise	Tray 3 x 2,7 kg
2.03049.114	Dawn Fond Chocolat Blanc	Boîte 2 x 2,5 kg
8.03405.322	Dawn Decorgel Plus Blanc	Seau 3 kg



DAWN DECORGEL PLUS BLANC

NOUVELLE RECETTE

(SANS DIOXYDE DE TITANE)

- ✓ Couleur blanc uni
- ✓ L'application à 35°C donne une **brillance optimale**
- ✓ L'ajout de couleur est possible
- ✓ Stable à la congélation
- ✓ Convient pour **surfaces horizontales** et sur les **formes bombées**

Naturally
VEGAN



Numéro d'article	Nom de produit	Emballage
8.03405.322	Decorgel Plus Blanc	Seau 3 kg

FAITES BRILLER VOS CRÉATIONS

PRÉSENTATION DE L'ASSORTIMENT

DECORGEL (NAPPAGE FROID PRÊT À L'EMPLOI)

Artikelnummer	Productnaam	Emballage	DLUO (mois)
8.01416.301	DECORGEL COCOA	Seau 7 kg	12
8.03392.322	DECORGEL COCOA XTRA DARK	Seau 3 kg	12
8.00419.301	DECORGEL FRAISE	Seau 3 kg	15
8.00949.300	DECORGEL FRAMBOISE	Seau 3 kg	15
8.00360.302	DECORGEL MARACUJA/FRUITS DE LA PASSION	Seau 3 kg	15
7.71086.153	DECORGEL NEUTRE	Seau 3 kg	12
7.71086.103	DECORGEL NEUTRE	Seau 7 kg	12
8.00792.301	DECORGEL NEUTRE FREEZE	Seau 7 kg	12

DECORGEL PLUS (NAPPAGE FROID PRÊT À L'EMPLOI)

Artikelnummer	Productnaam	Emballage	DLUO (mois)
8.03405.322	DECORGEL PLUS BLANC	Seau 3 kg	12
8.03276.301	DECORGEL PLUS CHOCOLADE UTZ	Seau 3 kg	12
8.03251.301	DECORGEL PLUS NEUTRE	Seau 3 kg	12

Les avantages pour vous

- ✓ Rehausse la couleur et la présentation des entremets
- ✓ Meilleur goût et texture
- ✓ Protège la pâtisserie, qui reste fraîche plus longtemps
- ✓ Arômes et colorants naturels

Vous voulez en savoir plus ?

Vous avez des questions sur nos produits ou vous voulez plus d'inspiration et de recettes ? N'hésitez pas à contacter notre service clientèle ou votre conseiller commercial. Nous sommes à votre entière disposition !



.....

Dawn Foods Benelux
Karolusstraat 14C
4903 RJ Oosterhout (NB)
Pay-Bas

Bureau de vente Belgique
Téléphone: +31(0)162 799 025
Email: orders.belgium@dawnfoods.com
Site Internet: www.dawnfoods.com/be/fr

