

Dubai-Flair für Ihre Bäckerei profitieren Sie vom aktuellen Trend!

Verleihen Sie Ihren Backwaren einen Hauch von orientalischem Luxus und profitieren Sie von dem aktuellen Trend der Dubai-Schokolade, der gerade große Begeisterung auslöst.

Mit unserer hochwertigen Auswahl an Zutaten – feinste Schokolade, samtige
Pistazienpaste, gerösteten Pistazienstücken und GlasurPur Pistazien & Choco Mousse können Sie ganz einfach Ihre eigene Dubai-Schokoladenfüllung kreieren.

Tauchen Sie ein in den Trend der Dubai-Schokolade mit EKA GlasurPur!







Vom Trend inspiriert, für Genießer gemacht.

Bringen Sie die Magie der Dubai-Kreationen in Ihre Bäckerei! Genießen Sie unsere exklusiven Dubai-Rezepte!

Ob für Donuts, Berliner, Windbeutel oder andere feine Gebäcke – wir haben die passenden Zutaten, um den Geschmack Dubais in Ihre Bäckerei zu bringen! Dank unserer speziell entwickelten Rezeptideen starten Sie direkt durch und bieten Ihren Kunden ein modernes Geschmackserlebnis im 1001-Nacht-Stil.

Nutzen Sie diesen Trend und überraschen Sie Ihre Kunden mit dem exklusiven Genuss orientalischer Füllungen. Lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf und bringen Sie das gewisse Extra in Ihr Sortiment!

Zubereitung Füllung



Zutaten

- 100 g Kataifi-Teig (in feine Stücke geschnitten)
- 100 g Pistazienpaste 100% Pur
- ⊙ 2 EL geschmolzene Butter

Kataifi rösten; Zerkleinere den Kataifi-Teig in feine Fäden und lege ihn auf ein Backblech. Beträufle den Kataifi mit der geschmolzenen Butter und röste ihn bei 180°C für etwa 10-15 Minuten im Ofen, bis er goldbraun und knusprig ist. Lasse ihn abkühlen.

Pistazien hinzufügen; In einer Schüssel vermische die Pistazienpaste mit dem gerösteten Kataifi. Gib den Honig oder Zuckersirup hinzu und rühre alles gut durch, bis die Mischung leicht klebrig ist und zusammenhält.

Füllung formen; Forme kleine Kugeln (etwa 1-2 cm Durchmesser) aus der Pistazien-Kataifi-Mischung. Diese sollten fest genug sein, um ihre Form zu behalten. Stelle sie für 15 Minuten in den Kühlschrank, damit sie fester werden. Die Füllung lässt sich mühelos in Ihren Spritzbeutel einfüllen und positionieren, sodass Sie damit verschiedenste Backwaren präzise und gleichmäßig befüllen können.

Zubereitung Dekoration



Zutaten

- 100 g GlasurPur Pistazien
- 20 g geröstete Pistazienstücke

Mit GlasurPur Choco Mousse überziehen Sie zunächst die gesamte Oberfläche des Feingebäcks und sorgen damit für eine gleichmäßige, zartschmelzende Schicht. Lassen Sie das Gebäck anschließend kurz abkühlen, sodass die Schokolade leicht fest wird.

Nun fügen Sie mit GlasurPur Pistazien feine Streifen auf die Oberfläche, die dem Feingebäck eine elegante Farb- und Geschmackskomponente verleihen.

Solange die Pistazienglasur noch leicht feucht ist, bestreuen Sie die Oberfläche vorsichtig mit gerösteten Pistazienstücken. Diese kleine, knusprige Note verleiht dem Gebäck nicht nur Textur, sondern hebt den nussigen Geschmack perfekt hervor und sorgt für einen ansprechenden, hochwertigen Look.

Ihrer Einkaufsliste

	Artikel-Nr.	Sorte	Farbe	Verpackung
NEW!	4 10103	GlasurPur Pistazien	Grün	4 Eimer à 3,0kg
	4 10091	GlasurPur Choco Mousse	Dunkelbraun	4 Eimer à 3,0kg
	4 10123	Pistazienpaste 100% Pura	Grün	2 Blechdose à 3,0kg
	4 10117	Pistazien gehackt/geröstete 2-4mm	n Grün	10 Beutel à 3,0kg

Kataifa ist in ausgewählten Märkten/Lieferanten erhältlich!



