

Dekorationsideen 2010



Passion for Pastry



Unifine Food & Bake Ingredients steht für hochwertige Produkte zur Herstellung von Feinen Backwaren in Verbindung mit innovativen, modernen Konzeptideen. Unser Gespür für Produkt-Trends und Verbraucherbedürfnisse prägt eine Kompetenz, die unsere starke Wettbewerbsposition ausmacht. Unifine Food & Bake Ingredients ist in mehr als 60 Ländern aktiv.

Unifine Food & Bake Ingredients ist ein zuverlässiger, flexibler und kompetenter Partner. Zu unseren Leistungen gehören neben herausragenden, hochwertigen Produkten selbstverständlich auch innovative Konzepte, Rezept- und anwendungstechnischer Service, lebensmittelrechtliche Beratung, Qualitätsmanagement sowie Schulungen und Seminare.

Für direkten Kontakt und fachlichen Rat steht Ihnen unser Kompetenz-Team gerne zur Verfügung. Senden Sie eine Email an info@unifine.de oder rufen Sie uns an, zum Ortstarif unter (0180) 11 11 223. Wir freuen uns auf Ihre Anregungen und Fragen!

Unifine Food & Bake Ingredients



Dekorationsideen

Unifine Food & Bake Ingredients gibt mit dieser Broschüre Tipps zur Dekoration von Sahnegebäcken und Desserts. Durch bebilderte Anleitung erhalten Sie einen Überblick, wie man bereits vorgefertigte Dekore verwenden kann, wie einfach es ist Dekore selbstständig zu erstellen und selbstgemachte Dekore auf Gebäcken zu verwenden. Weitere Informationen zu den Unifine ChefLine Produkten finden Sie im Internet unter www.unifine.de. Unter Service & Support erhalten Sie Anwendungsunterstützung durch Videos zu den entsprechenden Produkten.

Schokoladendekore S. 4 - 9



Dekorationen mit Knusperbiene S. 10 - 11



Dekorationen mit Shape-It S. 12 - 13



Verwendung von Decorgels S. 14 - 15





Anleitung zur Herstellung von Schokoladendekoren unter Verwendung von FRUIBEL® Schokolade

Das Sortiment

Unifine Food & Bake Ingredients bietet Ihnen unter der Marke FRUIBEL® ein kleines aber feines Sortiment an hochwertiger Kuvertüre, hergestellt nach belgischer Tradition unter Verwendung echter Kakaobutter.

Für die Produktion der Kuvertüren wurden beste Kakaobohnen ausgewählt, abgestimmt auf Ihre Bedürfnisse in Bezug auf Geschmack und Verarbeitungsfähigkeit.

Sortiment an FRUIBEL® Schokolade von UNIFINE®

Artikel	Bezeichnung	Verpackung
801436	San Felipe Bitter Kuvertüre 65%	5 kg
801307	Maracaibo Milkschokolade 34%	5 kg
801323	Cabo Blanco Weiße Schokolade 27%	5 kg

Temperieren von Schokolade

Zur Verarbeitung der Schokolade muss diese temperiert werden, um die Kakaobutter möglichst homogen in die Kakaomasse zu kristallisieren und eine Trennung zu verhindern.

Die Schokolade in einer Metallschüssel im Wasserbad (alternativ in einer Plastischüssel in der Mikrowelle) unter gelegentlichem Rühren bei ca. 45 °C zum Schmelzen bringen.

2/3 der gesamten Menge auf eine kühle Marmorplatte gießen und tablieren. Hierfür die Kuvertüre mit der Streichpalette und einem Spachtel bewegen. Erreicht die Kuvertüre ca. 27 °C beginnt sie einzudicken.

Jetzt die Masse unter die verbliebene Menge der flüssigen Kuvertüre rühren. Nun hat die Schokolade die richtige Temperatur zum Verarbeiten:

FRUIBEL® San Felipe Bitter Kuvertüre ca. 31 °C

FRUIBEL® Maracaibo Milkschokolade ca. 29 °C

FRUIBEL® Cabo Blanco Weiße Schokolade ca. 28 °C



Herstellung von Schokoladendekoren

Dekore mit Transferfolie

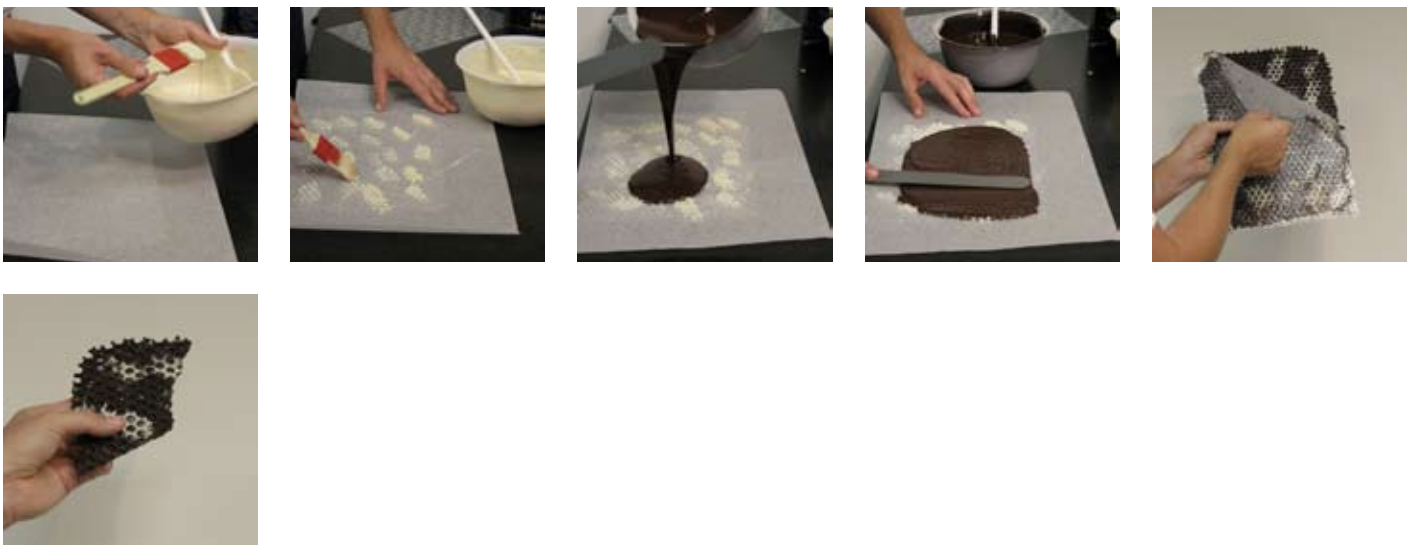
Transferfolie mit der bedruckten Seite nach oben auf der Arbeitsfläche auslegen. Die temperierte Schokolade auf die Transferfolie gießen. Mit einer Streichpalette die Schokolade auf ca. 2-3 mm Dicke glatt verstreichen. Die Schokolade fest werden lassen, von der Folie trennen und Stücke herausbrechen zum Dekorieren.

Alternativ: Die Schokolade leicht anziehen lassen, dann mit dem Einteiler in Rauten oder Vierecke schneiden. Nach dem Festwerden von der Folie trennen und zur Dekoration verwenden.



Marmorierte Dekore

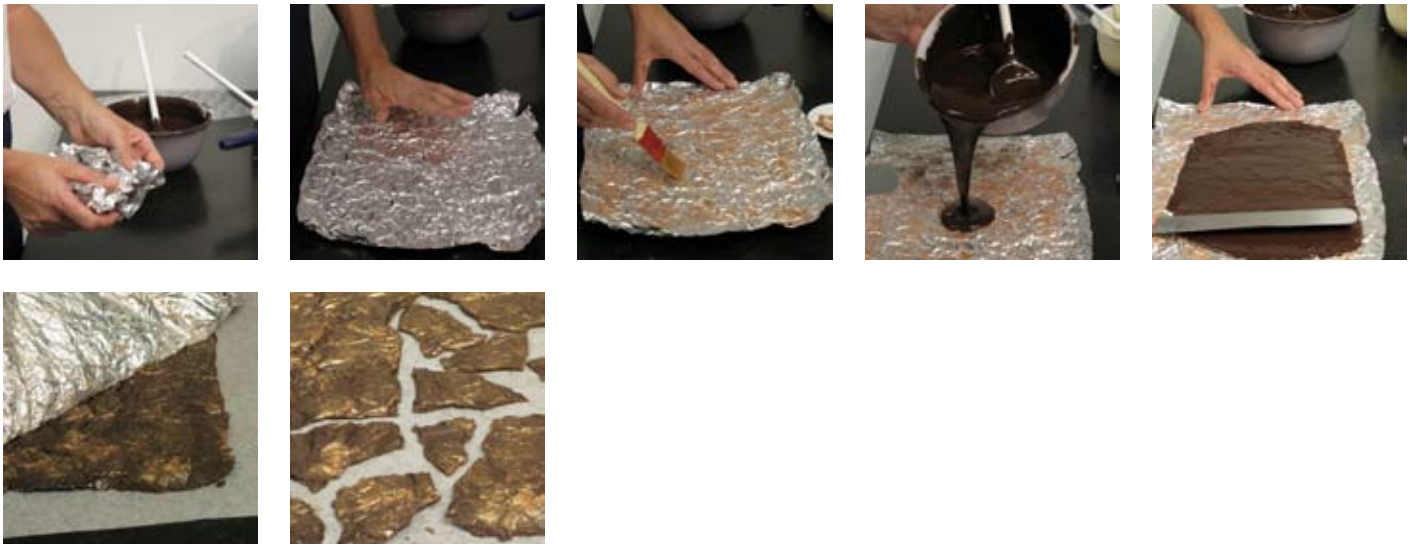
Eine saubere Luftpolsterfolie mit den „Blasen“ nach oben auf der Arbeitsfläche auslegen. Die temperierte weiße Schokolade mit einem Pinsel auf die Luftposterfolie auftupfen. Temperierte dunkle Schokolade aufgießen und mit der Streichpalette glatt streichen. Die Schokolade fest werden lassen, von der Folie trennen und Stücke herausbrechen zum Dekorieren.





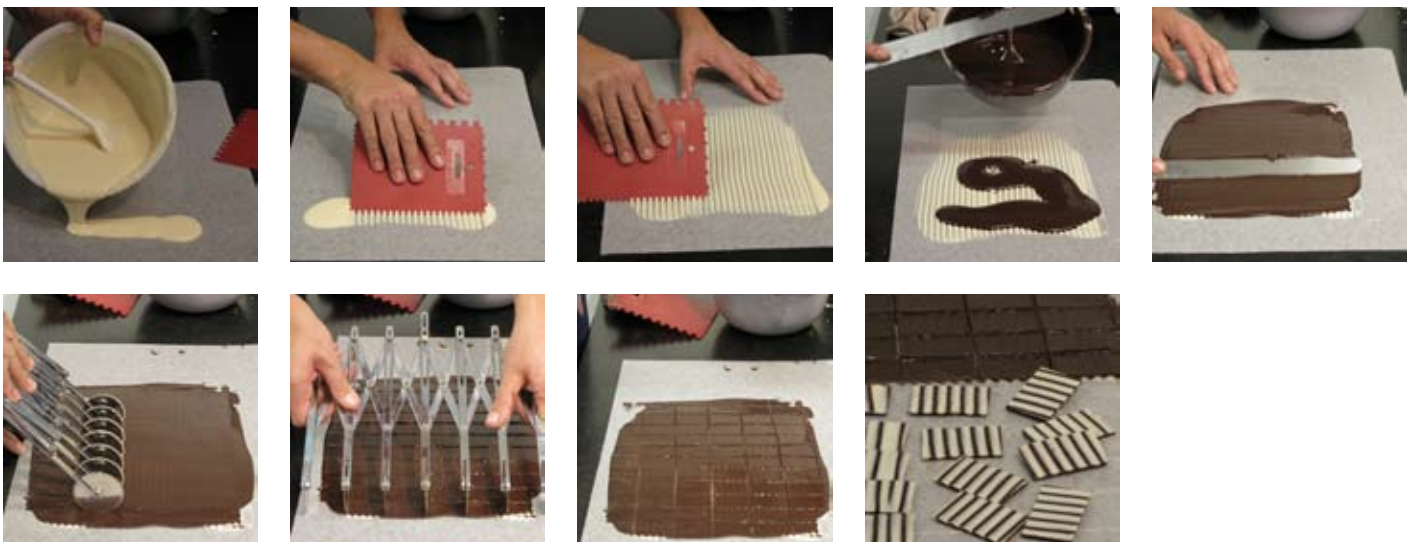
Knitter-Dekore

Eine Alufolie zerknittern, wieder auseinander falten, glätten und auf der Arbeitsfläche auslegen. Mit einem Pinsel großflächig Gold-Bronze- oder Silberpulver nach Belieben auftragen. Die temperierte Schokolade auf die Folie gießen und mit einer Streichpalette glatt streichen. Die Schokolade fest werden lassen, von der Folie trennen und Stücke herausbrechen zum Dekorieren.



Gestreifte Dekore

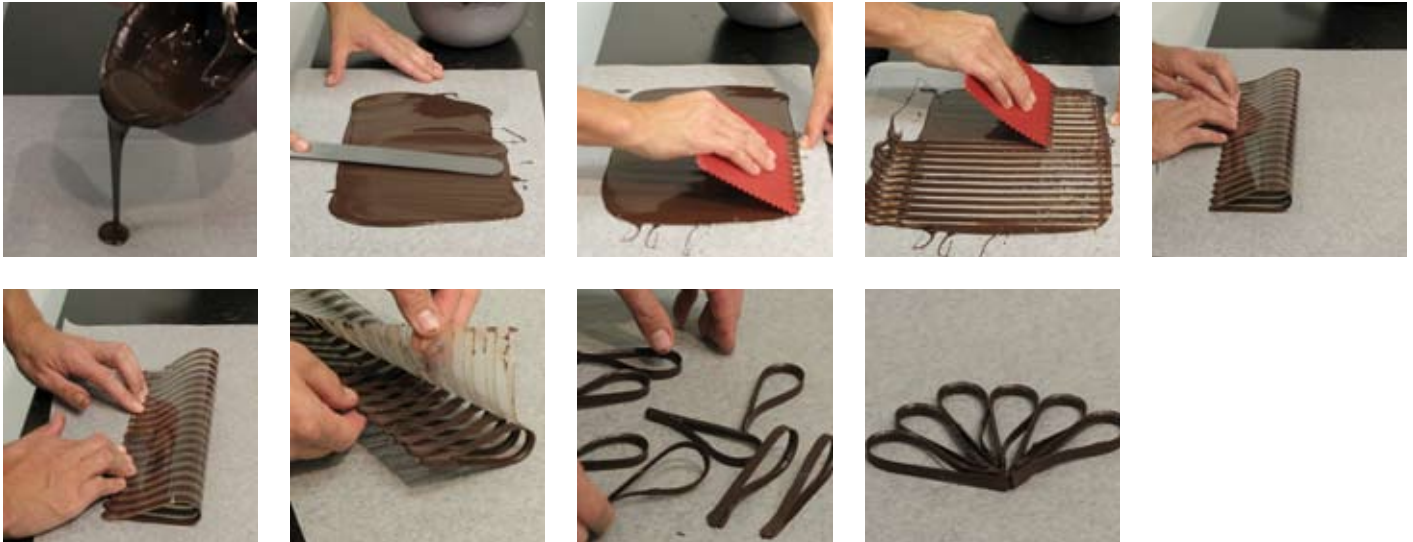
Eine Folie auf der Arbeitsfläche auslegen. Temperierte weiße Schokolade aufgießen, leicht anziehen lassen und mit einem Zahn-Spachtel (erhältlich im Baumarkt) verstreichen – so entstehen Streifen in beliebiger Breite. Sobald die Streifen fest geworden sind temperierte dunkle Schokolade aufgießen und mit der Streichpalette glatt streichen. Die Schokolade leicht anziehen lassen und mit dem Einteiler in Rechtecke schneiden. Nach dem Festwerden von der Folie trennen und zur Dekoration verwenden.



Herstellung von Schokoladendekoren

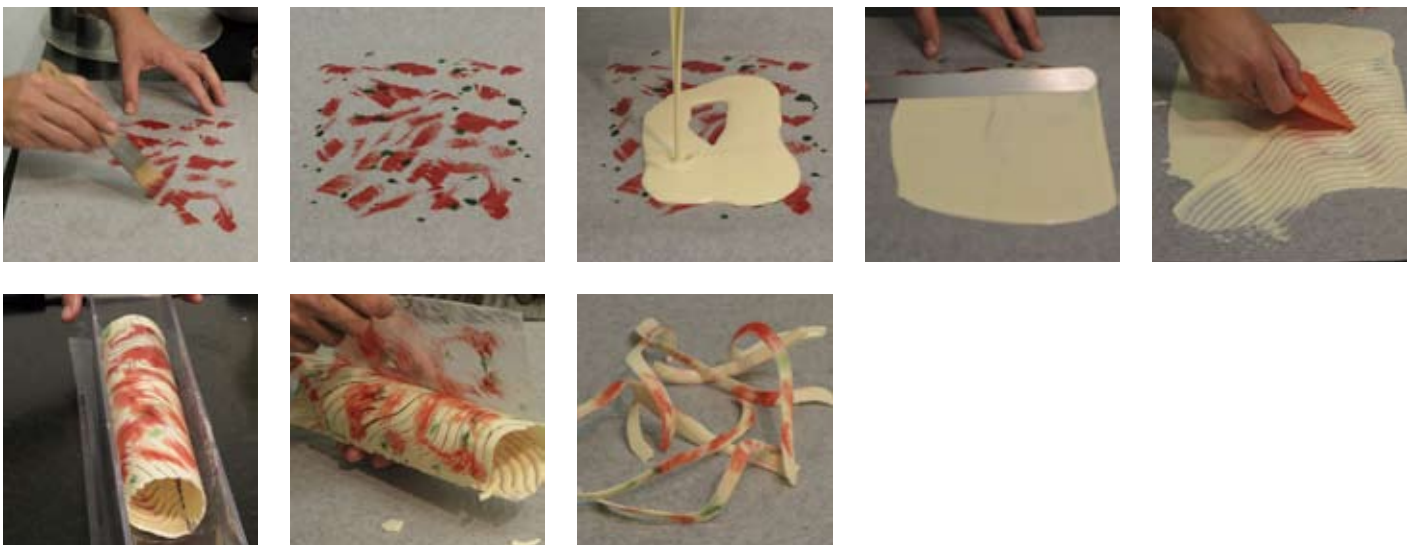
Schleifen

Eine Folie auf der Arbeitsfläche auslegen. Temperierte Schokolade aufgießen, mit einer Streichpalette glatt streichen, leicht anziehen lassen und mit einem Zahn-Spachtel (erhältlich im Baumarkt) verstreichen, um Streifen in beliebiger Breite zu erhalten. Die Folie über die kurze Seite übereinander falten und an der Kante festdrücken, bevor die Schokolade fest wird. Die Schokolade erkalten lassen, von der Folie trennen und die Schleifen zum Dekorieren verwenden.



Dekore mit Lebensmittelfarbe

Eine Folie auf der Arbeitsfläche auslegen. Kakaobutter auflösen und Lebensmittelfarben hinzugeben. Die Farben beliebig mit einem Pinsel auf die Folie auftragen. Fest werden lassen. Temperierte weiße Schokolade aufgießen und mit einer Streichpalette glatt streichen. Leicht anziehen lassen und mit dem Kamm-Schaber diagonale Wellen zeichnen. In eine Rundform einlegen und fixieren. Die Schokolade fest werden lassen, von der Folie trennen und die bunten Schokoladen-Streifen zum Dekorieren verwenden.

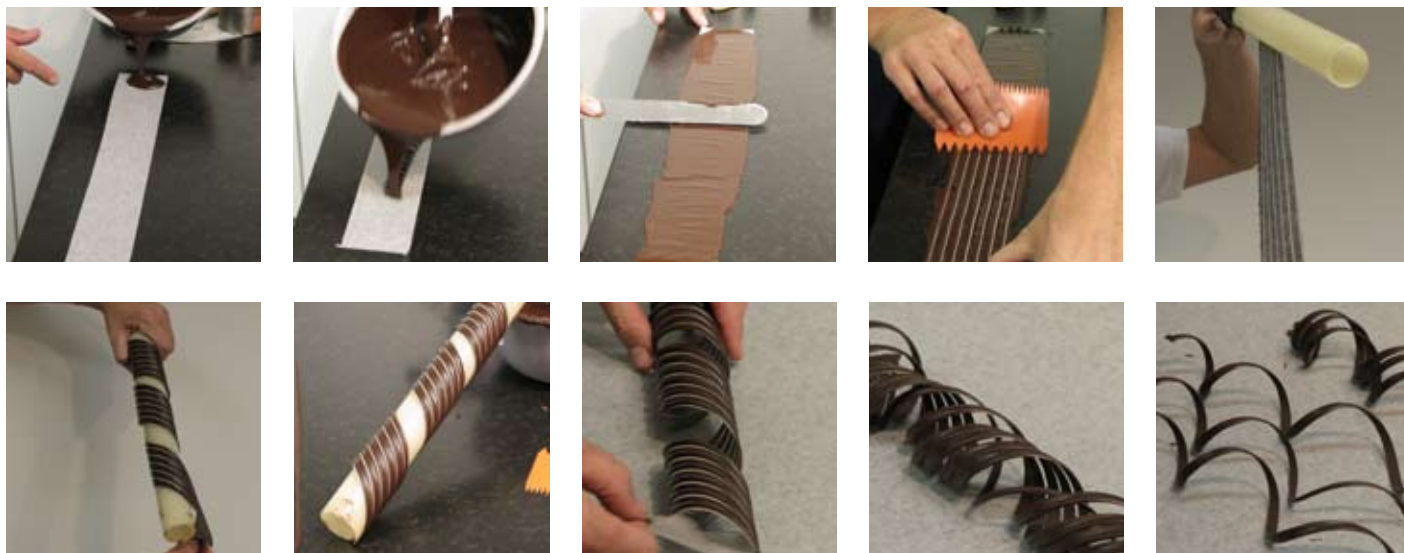




Schokoladen-Kringel

Schokoladen-Kringel

Einen Streifen Backpapier auf der Arbeitsfläche auslegen. Temperierte Schokolade aufgießen, leicht anziehen lassen und mit einem Kamm-Schaber zu Streifen verstreichen. Das Papier schnell um eine Rolle wickeln, bevor die Schokolade fest wird. Die Schokolade vollständig erkalten lassen, von der Folie trennen und die Schokoladen-Kringel zum Dekorieren verwenden.



Zur schnellen und einfachen Dekoration bietet Unifine Food & Bake Ingredients bereits fertige Schokoladendekore an, mit denen Sie Ihre Gebäcke und Desserts schnell einfach und effizient dekorieren können.

Weitere Informationen auf www.unifine.de oder in der aktuellen ChefLine Sortimentsliste 2010





Dekorherstellung mit Knusperbiene



Knusprige Dekore dank Knusperbiene

SUCREA® Knusperbiene 203689

Knusperbiene ist eine streufähige Mischung zur Erstellung von Bienestichdecken. Dieses Produkt lässt sich hervorragend verwenden, um knusprige Dekorationen mit Cerealien zu erstellen.

Herstellung

Knusperbiene auf einer Silikonmatte verteilen, Cerealien nach belieben darüberstreuen und im Ofen backen, bis gewünschter Bräunungsgrad erreicht ist.

Die Dekore herausnehmen, abkühlen lassen und nach belieben brechen.

Tipp

Bei Verwendung von Flexipan – Matten sollte die Unterhitze etwas erhöht werden und es sollten Lochbleche benutzt werden. Streicht man die Dekormasse auf Silikonpapier, sollte man die Unterhitze etwas reduzieren oder ein Gitter unter das Backblech legen.

Silikon- oder Flexipanmatten in vielen verschiedenen Formen erhalten Sie unter www.silikomart.de.

Tipp

In Verbindung mit Cerealien lassen sich mit Knusperbiene Vital-Gebäcke wie Kekse erstellen.

Mixen Sie hierfür einfach getrocknete Früchte und Cerealien zusammen mit Knusperbiene, setzen Sie die Mischung portionsweise auf eine flache Silikonmatte (Silikomart Nr. SQ004) und backen Sie die Kekse entsprechend Ihrem gewünschten Bräunungsgrad.





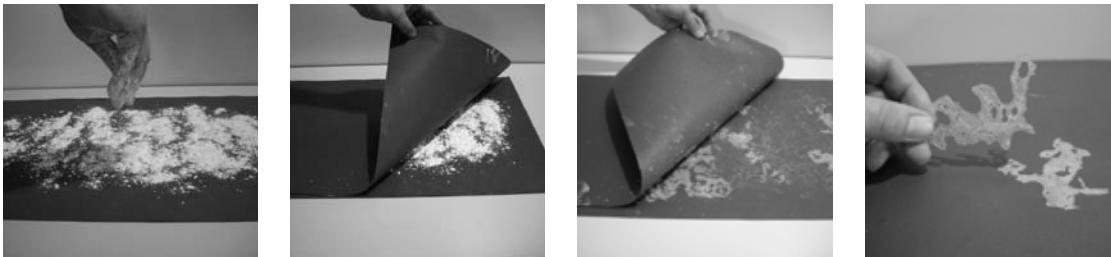
Anleitung zur Herstellung von glänzenden Dekoren unter Verwendung von SUCREA® Shape-It

SUCREA® Shape It 203450

Zuckeraustauschstoff Isomalt zur Herstellung von attraktiven Dekoren für feine Backwaren und Desserts

Phantasievolle Dekore

Zunächst Shape-It-Pulver auf eine Silikonmatte streuen, mit einer zweiten Silikonmatte bedecken und bei 200 °C für ca. 10 Minuten backen. Nach dem Abkühlen die obere Matte vorsichtig ablösen, Stücke aus der Masse herausbrechen und zur Dekoration verwenden.



Spiralen und andere Formen

Shape-It-Pulver in eine Kasserole geben und unter gelegentlichem Rühren erhitzen, bis es vollständig aufgelöst ist. Mit einem Kochlöffel eintauchen und dünne Fäden spiralförmig (bzw. Zickzack oder beliebige Form) auf ein ausgelegtes Backpapier träufeln. Nach dem Erkalten zur Dekoration verwenden (komplett oder nur Teile).



Strukturen

Shape-It-Pulver in eine Kasserole geben und unter gelegentlichem Rühren erhitzen, bis es vollständig aufgelöst ist. Auf eine strukturierte, bewegliche Unterlage aus Silikon o.ä. gießen, nach dem Erkalten Stücke aus der Masse herausbrechen und zur Dekoration verwenden.



Herstellung von Shape-It Dekoren

Glänzende Früchte

Shape-It-Pulver in eine Kasserole geben und unter gelegentlichem Rühren erhitzen, bis es vollständig aufgelöst ist. Trockenfrüchte auf Holzspieße stecken, in das gelöste Pulver eintauchen und zum Erkalten frei hängen lassen; so ergeben sich schöne, glänzende Tropfen an den Früchten.



„Engelshaar“

Shape-It-Pulver in eine Kasserole geben und unter gelegentlichem Rühren erhitzen, bis es vollständig aufgelöst ist. Mit einer Gabel eintauchen und dünne Fäden über 3 freihängende Spieße ziehen, bis eine Struktur aus „Engelshaar“ herunter hängt. Nach dem Erkalten zur Dekoration verwenden.



„Seesterne“

Shape-It-Pulver in eine Kasserole geben und unter gelegentlichem Rühren erhitzen, bis es vollständig aufgelöst ist. Die flüssige Mischung behutsam auf eine umgedrehte Silikon-Blüten-Backform gießen, so dass sie in den Rillen herunter läuft. Nach dem Abkühlen vorsichtig ablösen.



Silikon- oder Flexipanmatten in vielen verschiedenen Formen erhalten Sie unter www.silikomart.de.





FRUIBEL® Decorgels



FRUIBEL® DECORGELS®: einfachste Dekorationen mit brilliantem Glanz

Unifine Food & Bake Ingredients bietet ein reichhaltiges Sortiment an gefrier- und auftaustabilen Gels für die Kaltanwendung zum Dekorieren und Herstellen von glänzenden Tortenspiegeln.

Anwendung von DECORGELS®

Geben Sie FRUIBEL® DECORGEL® kalt aus der Dose auf die leicht angefrorene Torte und verstreichen Sie es dünn mit einer Palette.

Kombination von mindestens 2 DECORGELS® mit unterschiedlichen Farben

Verwenden Sie verschiedene DECORGELS® in Kombination für einen attraktiven Marmoriereffekt. Geben Sie zunächst eine größere Menge des helleren DECORGEL® auf die Torte und anschließend einige Tropfen der dunkleren Sorte. Zuletzt mit der Streichpalette glatt streichen.



Anwendung für einen kompletten Tortenüberzug

DECORGEL® Erdbeere
DECORGEL® Kiwi
DECORGEL® Passionsfrucht
DECORGEL® Orange
DECORGEL® Himbeere

100 g Wasser mit 50 g SUCREA® Sanatine 203634 verrühren und aufkochen. Anschließend diese Mischung in 1000 g FRUIBEL™ DECORGEL® einrühren (nicht kühlstrankkalt) und die Torte überziehen.

Kombination von DECORGEL® Neutral mit San Felipe Bitterschokolade

300 g FRUIBEL® Belnap Neutral 800076 mit 200 g Wasser zum Kochen bringen. 1000 g FRUIBEL® DECORGEL® Neutral 800403 hinzufügen und 75 g gehackte FRUIBEL® San Felipe Bitterschokolade 801436 unterheben. Auf der Torte verteilen und die Oberfläche glatt streichen.



Weitere Ideen für die Anwendung von FRUIBEL® DECORGEL®

- * Mischen Sie DECORGEL® Weiß mit SUCREA® Lebensmittelfarben
- * Mixen Sie Gold- oder Bronzepuder zum DECORGEL® für einen brillanten, metallischen Glanz

FRUIBEL® DECORGELS®

Artikel-Nr.	DECORGEL®	Dose
802303	Caramel	0,85 kg
800416	Schokolade	0,85 kg
800355	Kiwi	0,85 kg
800536	Neutral	1 kg
802311	Orange	0,85 kg
800359	Passionsfrucht	0,85 kg
800419	Erdbeere	0,85 kg
800917	Weiß	0,85 kg
802812	Glamour Silber NEU	3,15 kg





Kontakt

Unifine Food & Bake Ingredients GmbH
Riedstr. 6
D-64295 Darmstadt
Tel. +49 6151 3522-90
Fax +49 6151 3522-9339
info@unifine.de
www.unifine.de

Besuchen Sie uns im Internet unter **Service & Support**, dort haben wir für Sie Anwendungsvideos zu den verschiedenen Unifine Produkten vorbereitet.



sind Markenzeichen von

