



Gelator

Heiß & Eis





12 Monate Eissaison!

Sommerzeit ist Eiszeit – aber was tun, wenn es draußen herbster wird und nicht alle Gäste mehr Lust auf erfrischende Eisbecher haben?

Ganz einfach, dann wird die Kugel Eis zum zart schmelzenden Begleiter von klassischen Süßspeisen und Sie verlängern kurzerhand die Eissaison!

Wir haben Kaiserschmarrn, Apfelstrudel, Waffel und Co neu für Sie interpretiert und für Sie einfach umsetzbar gemacht.

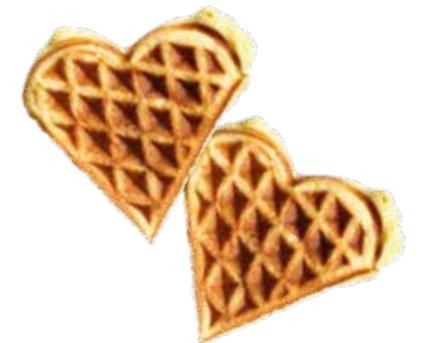
Kombinieren Sie Ihr Eis mit warmen Köstlichkeiten. Damit kommt Abwechslung auf den Teller Ihrer Gäste und mehr Umsatz – auch in der kühleren Jahreszeit – in Ihre Kasse.

Mehr Informationen zu unserem Sortiment, weitere Rezepte und Inspiration rund um unsere Gelatop Produkte finden Sie unter www.gelatop.de oder wenden Sie sich an Ihren Fachberater.



Inhaltsverzeichnis

Pancakes	6
Kaiserschmarrn	7
Süßer Flammkuchen	8
Apfelstrudel	10
Churros	11
Waffeln	12
Süßer Auflauf	14
Spaghetti Dolci	15



Süße Verführung auch im Winter – Eis mit klassischen Süßspeisen

Eine kalte, zart schmelzende Kugel Eis, kombiniert mit einer duftenden, frisch zubereiteten Süßspeise – das ist der Verwöhnmoment im Alltag und bringt auch in den kalten Monaten Schwung in den Umsatz von Eisdiele und Co. Mit unserem Allrounder, dem Waffel Mix, lassen sich im Handumdrehen einfach und schnell warme Süßspeisen zaubern.

Kombiniert mit unseren vielfältigen Aromen, entstehen außergewöhnliche Geschmackskompositionen, die den Gast neugierig machen und für eine hohe Impulskraft sorgen.

Unsere Eispasten aromatisieren in fast 50 verschiedenen Sorten nicht nur Ihre individuellen Eiskreationen, sondern auch luftigen Waffelteig oder knusprigen Brandteig. Die Geschmacksbandbreite reicht hier von vollmundig schokoladig über zart sahnig bis hin zu fruchtig melonig oder saftig beerig. Ganz nach Belieben und dem Gusto Ihrer Gäste.

Unsere Eisflips verfeinern Teige und Saucen und eignen sich auch optimal zum Dekorieren der Gebäcke auf dem Teller. In 25 Sorten – von fruchtiger Himbeere bis hin zu aromatischer Vanille – sind der Kreativität keine Grenzen gesetzt.

Unser Waffel Mix ist die ideale Basis zur Herstellung von Waffeln, luftigen Pancakes, knusprigen Churros oder aromatischem Kaiserschmarrn. Einfach im Handling und schnell in der Zubereitung können mit dem Waffel Mix ganz individuell nach Gästeaufkommen kleine süße Köstlichkeiten gezaubert werden.

Verlängern Sie mit uns die Eissaison auf 12 Monate im Jahr!



Gelatop & Dreidoppel Partner der Eisdielen

Wenn es um Geschmack geht, ist Dreidoppel seit 1899 DER Partner für Konditorei und Bäckerei. Mit 125 Jahren Erfahrung kreieren wir für unsere Kunden trendige Geschmackskompositionen für mehr Abwechslung in Torten, Gebäcken oder Eis.

Mit der Marke Gelatop sind wir speziell für Kunden aus dem Eissegment präsent und unterstützen Gelatieri mit perfekt abgestimmten Produkten für ihren Alltag.

Mit unseren Eispasten und Aromen lassen sich immer wieder neue, trendige Rezepte entwickeln, die Ihre Kunden und Gäste begeistern.

Lassen Sie sich von unseren Ideen zu mehr Kreativität hinter und in der Eistheke inspirieren.

Gelatop



WAFFEL MIX

Für den extra warmen Geschmack:

Über 30 Eispasten für Milcheis von Caramella über Malaga bis hin zu Sahne, Vanille oder Marzipan.

Für erfrischend fruchtigen Geschmack:

Unser Eispasten-Fruchtsortiment umfasst über 15 Sorten, von herbem Rhabarber oder Sanddorn bis hin zu sommerlichen Erdbeeren oder Himbeeren.

Das besondere Finish

In über 25 Sorten verfeinern Sie mit unseren Eisflips Teige und Saucen oder verleihen Ihrer Süßspeise ein besonderes Finish.

Dekore – das Auge isst mit

Unser umfangreiches Dekor-Sortiment reicht von klassischen Auflegern bis Streudekoren in unterschiedlichen Formaten und Geschmacksrichtungen. Da wird jeder Teller und jede Eiswanne zum Hingucker.

Unser Sortiment

Die perfekte Basis

Dieser Fertigmix eignet sich nicht nur für die Herstellung von klassischen Herz- oder Brüsseler Waffeln, sondern auch als Basis für Churros oder Kaiserschmarrn!

**Gelatop
Waffel Mix
(43922)
10-kg-Sack**





PANCAKES

ZUTATEN:

ca. 16 Pancakes à 30 g

Grundrezept Pancakes

43922 Waffel Mix	250 g
Haselnüsse, gemahlen	50 g
Milch	200 g

Dekoration nach Belieben

Puderzucker	
32218 Dreidoppel	
Paradiso Fruchtgenuss Heidelbeere Plus	60 g
51706 Dekor Haselnusskrokant Zimteis	8 g

ARBEITSWEISE:

🔥 ca. 180 °C ⌚ ca. 22 Min.

Waffel Mix mit gemahlene Haselnüssen und Milch verrühren. Die Pancakes in der Pfanne mit etwas Fett goldbraun backen.

Die gebackenen Pancakes mit Puderzucker, Paradiso Fruchtgenuss Heidelbeere Plus, Dekor Haselnusskrokant und Zimteis auf einem großen Teller anrichten. Nach Belieben mit frischen Beeren aus garnieren.



Paradiso Fruchtgenuss bietet hervorragenden Geschmack, perfekte Konsistenz und ein einzigartiges Fruchterlebnis in 6 verschiedenen Sorten: Aprikose, Erdbeere, Heidelbeere Plus, Kirsche, Pfirsich und Rote Johannisbeere Plus.

Produkt-Tipp



KAISERSCHMARRN

ZUTATEN:

1 Portion

43922 Waffel Mix	150 g
Milch	90 g
Rosinen (optional)	30 g
Puderzucker	
Eis mit Vanillegeschmack Beeren, frisch	

ARBEITSWEISE:

Waffel Mix mit Milch anrühren. Die Masse auf niedriger Stufe in eine gefettete Pfanne geben und die eine Seite goldbraun ausbacken. Den Kaiserschmarrn drehen, kurz backen, bis er gar ist, anschließend mit einem Spachtel typische Kaiserschmarrn-Würfel rupfen.

Nach Belieben mit Zucker karamellisieren. Auf einem Teller anrichten und mit Puderzucker, Eis und frischen Beeren aus garnieren.



Vanille ist die beliebteste Eissorte in deutschen Eisdielen und darf in keinem Angebot fehlen. Gelatop ist mit der Eispaste Vanille 263* Marktführer und bietet mit dieser und 3 weiteren Sorten die passende Lösung für jeden Anspruch und Geschmack.

Produkt-Tipp



SÜSSER FLAMMKUCHEN



ZUTATEN:

1 Flammkuchen

Flammkuchenteigling,
gebrauchsfertig
(Großhandel)

1 St.

43610 Gourmet Eieguss

40 g

Wasser

50 g

Schmand oder

Crème fraîche

50 g

Zucker

15 g

Variante 1

51706 Dekor Haselnusskrokant

8 g

Ananasstückchen,

Dosenware

n. B.

33508 Dreidoppel Bienetta

10 g

57304 Marmorìa Praline Royal

n. B.

Haselnusseis

n. B.

Variante 2

55506 Marmorìa Amarena

n. B.

33508 Dreidoppel Bienetta

10 g

59704 Eisflip Schokolade

n. B.

97201 Dekor Schokoklein

n. B.

Joghurteis

n. B.

ARBEITSWEISE:

🔥 ca. 180 °C

🕒 ca. 5-6 Min.

Gourmet Eieguss, Wasser, Schmand und Zucker verrühren. Eine dünne Schicht vom angerührten Eieguss auf den Flammkuchenteigling streichen.

Für Variante 1:

Eingestrichenen Flammkuchenteigling mit Ananas, Dekor Haselnusskrokant und Bienetta belegen und bis zur gewünschten Bräune backen. Mit Marmorìa Praline Royal und Haselnusseis servieren.

Für Variante 2:

Eingestrichenen Flammkuchenteigling mit Marmorìa Amarena und Bienetta belegen und bis zur gewünschten Bräune backen. Mit Dekor Schokoklein und Joghurteis servieren.



Unser Gourmet Eieguss (43610) eignet sich zur Herstellung von süßen und herzhaften Füllungen und Toppings. So lassen sich Flammkuchen in zahllosen Varianten im Handumdrehen herstellen.

Produkt-Tipp

... oder herzhaft

Bereiten Sie den Guss statt mit Zucker mit Salz zu und belegen Sie diesen herzhaft z. B. mit Speckwürfeln und Lachzwiebeln.

Grundrezeptur für herzhaften Flammkuchenguss:

43610 Gourmet Eieguss	40 g
Wasser	50 g
Schmand oder Crème fraîche	50 g
Salz	3 g

Temperatur: 180° C (Umluft)

Zeit: ca. 8 Minuten bzw. bis zur gewünschten Bräune





APFELSTRUDEL

ZUTATEN:

1 Apfelstrudel, 9 Stücke

- Blätterteig, gebrauchsfertig, 40 x 30 cm, Großhandel 1 St.
- Ei, frisch
- 37688 Apfelfüllung Spezial 1.000 g
- Puderzucker
- Sahne
- 97301 Dekor Späne dunkel
- 00701 Dekor Schokoladenröllchen

ARBEITSWEISE:

🔥 ca. 210 °C ⌚ ca. 30 Min.

Aufgetaute Blätterteigplatte mit Ei bestreichen und Apfelfüllung Spezial gleichmäßig verteilen. Blätterteig zu einer Rolle aufrollen und mit Ei bestreichen. Backen. Apfelstrudel mit Puderzucker abstauben und ein ca. 2,5 cm großes Stück auf einem Teller mit Sahne und Vanilleeis anrichten. Nach Belieben mit Dekor Späne dunkel und Dekor Schokoladenröllchen ausgarnieren.



Unsere Apfelfüllung Spezial (37688) ist besonders schnitt- und backfest und eignet sich deshalb besonders gut für hohe Apfelkuchen und saftige Strudel.

Produkt-Tipp



CHURROS

ZUTATEN:

2 Portionen à 5 Churros

- 43922 Waffel Mix 150 g
- Weizenmehl 125 g
- Milch 200 g
- 40108 Eispaste Vanille Bourbon 8 g
- Speiseöl zum Ausbacken
- Zimtucker
- 59704 Eisflip Schokolade n. B.
- Vanilleeis
- Speiseöl

ARBEITSWEISE:

🔥 ca. 160 °C ⌚ ca. 3 Min.

Waffel Mix mit Mehl, Milch und Eispaste Vanille Bourbon verrühren. Fett in einem Topf auf ca. 160 °C erhitzen und Teig mit einem Spitzbeutel in Strängen von ca. 6 cm hineinspritzen (siehe Foto). Churros unter Wenden ca. 3 Minuten goldgelb ausbacken. (Achtung Spritzgefahr!) Churros mit einer Schaumkelle aus dem Topf nehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen und anschließend in Zimtucker wälzen. Circa 5 Churros pro Portion anrichten und mit Eisflip Schokolade und Vanilleeis servieren.



Churros in heißem Öl ausbacken.



WAFFELN

ZUTATEN:

ca. 23 Waffeln

Grundrezept Waffelteig

43922 Waffel Mix 1.000 g
Milch oder Wasser 800 g

Variante Schoko

59704 Eisflip Schokolade 180 g

Variante Drachenfrucht

26608 Eispaste Drachenfrucht 90 g

Variante Haselnuss

25008 Eispaste Haselnuss, ohne Stücke 180 g

Variante Eierlikör

29608 Eispaste Eierlikör 72 g

Eis, nach Wahl
Sahne, geschlagen, gesüßt
Eisflip, nach Wahl
Dekor

ARBEITSWEISE:

🔥 ca. 180 °C ⌚ ca. 5-6 Min.

Waffel Mix mit Milch oder Wasser und Eisflip Schokolade, Eispaste Drachenfrucht, Eispaste Haselnuss ohne Stücke oder Eispaste Eierlikör anrühren und in einem Waffeleisen abbacken.

Frisch gebackene Waffel mit einer Kugel Eis nach Wahl, Sahne, Eisflip und Dekor servieren.

In drei Schritten zu vielfältigen Waffeln

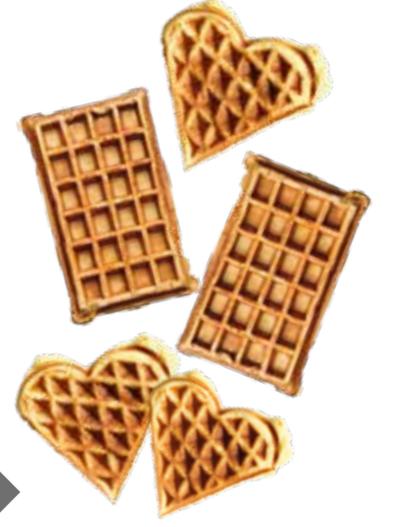
1 Waffel-Basis herstellen.



2 Waffelteig verfeinern.



3 Abbacken.





SÜSSER AUFLAUF

ZUTATEN:

1 Eiswanne, 15 Stücke

43922 Waffel Mix 750 g
Milch 600 g

Fruchtvariante:

Mandeln, gemahlen 150 g
25408 Eispaste Gebrannte Mandel 75 g
31818 Paradiso Fruchtgenuss
Rote Johannisbeere 350 g
Sahnegrießeis

Nussvariante:

51706 Dekor Haselnusskrokant 150 g
25008 Eispaste Haselnuss
Schokoladeneis 75 g

ARBEITSWEISE:

🔥 ca. 210 °C ⌚ ca. 30 Min.

Für die Fruchtvariante Waffel Mix und Milch verrühren und Mandeln und Eispaste Wiener Mandel unterrühren. Kuchenmasse in einer gefetteten Eiswanne verteilen und mit einem Spritzbeutel Streifen Fruchtgenuss Rote Johannisbeere in die Kuchenmasse spritzen und backen.

Für die Nussvariante Waffel Mix und Milch verrühren und mit Dekor Haselnusskrokant und Eispaste Haselnuss verrühren. In einer gefetteten Eiswanne glatt streichen und backen. Fruchtvariante mit Sahnegrießeis und Nussvariante mit Schokoladeneis anrichten und servieren.



Eispaste Gebrannte Mandel (25408) überzeugt mit typischem Wiener Mandelgeschmack und feiner Röstnote. Den vollmundigen Geschmack verdankt diese Eispaste der Herstellung mit 10 % Mandelmark.

Produkt-Tipp



SPAGHETTI DOLCI

ZUTATEN:

5 Portionen à 100 g

43922 Waffel Mix 150 g
Weizenmehl 125 g
Milch 200 g
40108 Eispaste Vanille Bourbon 8 g

Speiseöl zum Ausbacken

Zimtzucker
59504 Eisflip Erdbeer
Vanilleeis

ARBEITSWEISE:

🔥 ca. 160 °C ⌚ ca. 3 Min.

Waffel Mix mit Mehl, Milch und Eispaste Vanille Bourbon verrühren. Fett in einem Topf auf ca. 160 °C erhitzen. Den Teig mit dem Spaghettiess-Portionierer direkt ins heiße Fett drücken, sodass Spaghetti entstehen. Goldgelb ausbacken. Mit einer Schaumkelle aus dem Topf schöpfen und in Zimtzucker wälzen.

Circa 100 g auf einem Teller anrichten und mit Eisflip Erdbeer und Vanilleeis servieren.



Mit unseren über 25 Eisflips sind wir für alle Geschmackswünsche Ihrer Kunden gewappnet. Unser Angebot reicht von klassisch Vanille oder Schokolade über fruchtig, wie Erdbeere oder Kirsche, bis hin zu exotisch, wie Kokos oder Maracuja.

Produkt-Tipp

Aus Tradition modern

Seit 1899 sind wir der Spezialist für die Entwicklung und Herstellung von fruchtigen und süßen Aromen. Als Traditionsunternehmen mit über 125 Jahren Erfahrung verstehen wir es wie kaum ein anderer, traditionelles Handwerk mit modernen Impulsen zu verbinden.

Von Langenfeld in die ganze Welt

Unser umfangreiches Produktsortiment, welches von Eisbasen über Eispasten bis hin zu Eisflips und Marmorias reicht, erleichtert das tägliche Arbeiten in der Eisküche und wird von Langenfeld (Rheinland) in die ganze Welt exportiert.

Unsere Kernkompetenz: Geschmack

Mit über 100 verschiedenen Pasten und Eisflips – von klassisch bis trendig – unterstützen wir Sie mit fein abgestimmten Geschmacksnuancen und typischer Farbe bei der Herstellung individueller Kreationen.

Dreidoppel – Ideen für den guten Geschmack! Seit 1899.

Entdecken Sie unser Sortiment für mehr Kreativität in Bäckereien, Konditoreien und Eisdielen unter www.dreidoppel.de

 **DREIDOPPEL**

DREIDOPPEL GmbH | Ernst-Abbe-Straße 4-6 | 40764 Langenfeld
Telefon +49 2173 7909-0 | info@dreidoppel.de | www.gelatop.de |     

Gelatop