

17.12.2024

PRESSEINFORMATION – Rezeptideen von backaldrin zum Dubai-Schokoladen-Trend



Rezeptideen von backaldrin zum Dubai-Schokoladen-Trend

Die Dubai-Schokolade ist in aller Munde. Dieser Trend ging in den vergangenen Wochen an niemanden spurlos vorbei. Auch backaldrin springt auf den Zug auf und präsentiert nun mit Torten und Schnitten im Dubai-Style zwei Rezeptideen.

Weltweit stehen Menschen Schlange, um sich die begehrte Dubai-Schokolade zu sichern. Hinter dem Namen steckt eine Tafelschokolade, welche mit Kadayif und Pistazien gefüllt ist. Durch die sozialen Medien erfreute sie sich heuer großer Beliebtheit, denn plötzlich wollten alle den berühmten „Crunch-Effekt“ schmecken. backaldrin liefert nun passende Rezeptideen für Bäckereien und Konditoreien, um dieses Trendprodukt auch in den Vitrinen schmackhaft präsentieren zu können. Mit Torten und Schnitten im Dubai-Style wurden zwei Anwendungen aus dem **Brownie Mix** kreiert. Kombiniert mit cremiger Pistazienpaste und leicht knusprigem Kadayif wird der weltweite Hype neu und spannend interpretiert. Optisch punkten die beiden Kreationen mit ihrer marmorierten Oberfläche aus flüssiger Pistazienglasur. Als Dekoration eignen sich Schokoladen-Pistazien-Kugeln sowie Schokoladenblättchen an den Rändern. Ein Fest für die Sinne – sowohl optisch als auch geschmacklich.

Brownie Mix für alle Fälle

Seit jeher ist der Brownie Mix eine fixe Größe im Sortiment von backaldrin. Er ermöglicht eine einfache und rationelle Herstellung von saftigen und flaumigen Torten und Schnitten, besticht durch seine schöne dunkle Färbung und den hervorragenden Geschmack aufgrund der intensiven Schokonote. Die gute Frischhaltung und der großzügige Spielraum für eigene Rezeptkreationen runden den Brownie Mix perfekt ab.

Bild/Bildunterschrift:

Torte im Dubai-Style © backaldrin, Abdruck honorarfrei

Mit Torten im Dubai-Style bringt backaldrin den Trend zur Dubai-Schokolade in Bäckereien und Konditoreien.

Schnitte im Dubai-Style © backaldrin, Abdruck honorarfrei

Die Schnitte im Dubai-Style besticht sowohl optisch als auch geschmacklich.

backaldrin International The Kornspitz Company, 1964 gegründet, entwickelt innovative Brotideen und hochwertige, individuelle Backgrundstoffe für die weltweite Backbranche. Das Sortiment umfasst mehr als 800 Qualitätsrohstoffe für Brot, Gebäck und Feinbackwaren. Durch seine Innovationskraft und Leidenschaft für Brot unterstützt backaldrin seine Kunden, vom Handwerksbäcker bis zum Industriebetrieb, mit serviceorientierten Lösungen. Das internationale Familienunternehmen verfügt weltweit über 8 Produktionsstätten; der Firmensitz liegt in Asten (Österreich). Dort befindet sich auch das **PANEUM – Wunderkammer des Brotes**: Kundeninformationszentrum, Veranstaltungsforum und Ausstellung rund ums Brot. Kunst- und Kulturobjekte aus 9000 Jahren zeigen den Stellenwert des wertvollen Lebensmittels in Vergangenheit, Gegenwart und Zukunft. backaldrin verdeutlicht damit auch den Konsumenten, was Bäckerei bedeutet – Qualität, Ideen, Vielfalt und Fortschritt. Nähere Informationen unter www.backaldrin.com.

Rückfragehinweis:

Wolfgang Mayer, Unternehmenssprecher
backaldrin International The Kornspitz Company
Tel. +43 7224 8821 351, Mobil +43 664 811 01 83
wolfgang.mayer@backaldrin.com
www.backaldrin.com