

LEIPURIN®

Dawn®

SYKSY '16 | TALVI '17

Creating
happiness



Dawn Foods



Perheyrittäjä

Perinteistä yllpeää globaalia yritystä johtaa tällä hetkellä kolmas sukupolvi Jones'n sukuvuosta. Lähes vuosisata sitten kaksi leipuria perustivat leipomo Jacksoniin, Michiganiin. Heidän donitseista tuli nopeasti erittäin suosittuja ja reseptiä kyseltiin ympäri Yhdysvaltoja. Tästä inspiroituneina leipurit päättivät aloittaa jauhoseoksien myynnin ja vuonna 1920 perustettiin Dawn Donut Company. Yritys nimettiin auringonnousun (eng. Dawn) mukaan, koska silloin leipurit perinteisesti aloittavat työpäivän.

Dawnin maailma

Laajentumiset ja innovaatiot ovat vuosikymmenien aikana tehneet Dawnista yhden maailman johtavista makeiden leivonnaisten raaka-aineiden valmistajista. Joka päivä he valmistavat herkullisia raaka-aineita makeiden leivonnaisten valmistukseen sekä aitoja perinteisiä leipomotuotteita, joita toimitetaan jokaiseen maanosaan. Dawnin globaali pääkonttori sijaitsee Jacksonissa, Michiganissa. Tuotantolaitoksia ja myyntikonttoreita löytyy ympäri maailmaa mm. Kanadasta, Meksikosta ja Euroopasta. Euroopan toimintojen pääkonttori sijaitsee Amsterdamissa, Hollannissa. Myyntikonttoreiden verkosto pitää pääkonttorin ajan tasalla viimeisimpien paikallisten ja kansainvälisten trendien mukaisista uusista inspiroivista tuoteideoista.

Dawnin visio ja missio

Dawn on yksi parhaista leipomoraaka-aineiden toimittajista monipuolisella tuotevalikoimalla, jota myydään niin artesaanileipureille, leipomoteollisuudelle kuin myös out-of-home kahviloille ja suurkeittiöille. He ovat joka päivä hiukan parempia.

Dawnin lupaus

Dawn Foods pyrkii olemaan joka päivä aina hiukan parempi, jotta leipurit voivat jatkaa asiakkaidensa yllättämistä jännittävillä uusilla mauilla, ihanilla, korkealaatuilla tuotteilla sekä herkullisilla resepteillä.

- Parempi maku
- Paremmat raaka-aineet
- Monipuoliset tuotteet
- Enemmän luovuutta

Laajan tuotevalikoiman lisäksi, Dawn tarjoaa sinulle viimeisimmät suunnat kuluttajien kysynnästä, trendeistä sekä markkinoiden kehityksestä. Dawn pitää lupauksistaan kiinni, joka päivä.

SISÄLLYSLUETTELO

Jauhoseokset, mixit

Korkealaatuiset jauhoseokset tarkkaan valikoiduista raaka-aineista monipuoliseen käyttöön.

Aidot Amerikkalaiset Mixit

Tuotesarja aitojen amerikkalaisten leivonnaisten leivontaan.

Konditoria- & suolaisiin tuotteisiin

Perinteisten konditoriatuotteiden leivontaan sekä suolaisten täytteiden valmistukseen.

Hyydykejauheet

Eri makuiset hyydykejauheet pakastettaviin tai maidottomiin tuotteisiin.



Kreemit, täytteet, jälkiruoat

Hienot vaniljakreemit ja jälkiruokakreemit paistettaviin tai ei-paistettaviin tuotteisiin ja jälkiruokiin.

Marja- ja hedelmätuotteet

Runsas valikoima käyttövalmiita marja- ja hedelmätuotteita korkealla hedelmäpitoisuudella ja raikkaalla maulla.



Aromit ja väriaineet

Konsentroituja, paiston- ja pakastuksenkestäviä aromiaineita, jotka on valmistettu valikoiduista hedelmistä, mausteista ja öljyistä - täydellisiä massoihin, kreemeihin ja jäätelöihin.

Hyytelöt, koristehyytelöt, kuorrutteen

Anna leivoksillesi ja kakuillesi timanttinen loisto Dawnin hyytelöillä ja kuorrutteilla.

Koristeluun

Jos etsit jotain pientä "extraa" tuotteesi viimeistelyyn, voit löytää ratkaisun herkullisesta ja laajasta valikoimasta erikoiskoristeita ja suklaatuotteita.

4-7



8-11



12-13

14-17

18-21



22-25

26-29



30-33

34-37



Tuhat
ja yksi
yhdistelmää



Jauhoseokset leivontaan, täytteisiin ym.

Dawn on synonyymi korkealaatuisille leivontamixeille, jotka on valmistettu valikoiduista raaka-aineista ja ovat erinomaisen makuisia. Valikoimassa jauhoseokset erilaisiin käyttötarkoituksiin niin artesaaneille kuin teollisille.

Leivontamixit

Dawnin leivontamixien perusta on helppokäyttöisyys sekä riittävä säilyvyysaika. Leivontamixit sopivat veto-pohjien, kakkupohjien tai muffinssien leivontaan. Leivontamixit soveltuvat hyvin raikkaiden hedelmätäytteiden sekä aromien kanssa. Löydät yhdistelmät kaikkiin tarkoituksiin ja jokaiseen makuun!

Jauhoseokset

Dawnin jauhoseokset ovat monipuolisia ja helppokäyttöisiä mixejä, joilla varmistat tuotannon tasalaatuisuuden sekä korkealaatuiset lopputuotteet.

Juustokakut

Jauhoseoksia paiston-, pakastuksen- ja sulatuksen kestävien juustokakkujen ja juustotäytteiden valmistukseen. Tuorejuusto antaa leivonnaiselle herkullisen raikkaan maun, joka on tyypillinen tälaisissa leivonnaisissa.

Rapeat mixit

Rapeat mixit sisältävät pähkinöiden runsaan maun. Sopivat erityisesti Bienenstichien, Florentiinien ym. valmistamiseen.

Täytejauheet

Nämä korkealaatuiset mixit sopivat täydellisesti kaikenlaisten täytteiden valmistukseen.

Edut

- Helppokäyttöisyys
- Hyvät tuotanto-ominaisuudet
- Tasalaatuisuus
- Pitkä säilyvyysaika paiston jälkeen
- Herkullinen maku

Edut

- Tuotannon tehostamiseen - kaikki ainesosat yhdessä
- Reseptit helposti muunneltavissa tarpeen mukaan
- Lopputuotteen pitkä säilyvyys ja tuoreus

Edut

- Helppokäyttöisyys
- Tasalaatuisuus
- Paistonkestävyys
- Pakastuksen ja sulatuksen kestävyys
- Soveltuvat monipuoliseen käyttöön
- Herkullinen tuore maku

Edut

- Runsas ja aito maku
- Helppo ja nopea käyttö
- Tasaisesti korkealaatuinen
- Pitkä säilyvyysaika paiston jälkeen

Edut

- Helppokäyttöisyys
- Pakastuksen ja sulatuksen kestävyys
- Tasaisesti korkealaatuinen maku, väri ja rakenne
- Soveltuvat monipuoliseen käyttöön





JAUHOSEOKSET, MIXIT

Tuotenro	Annostus	ME
----------	----------	----

Leivontamixit

-	Choux Pastry-Mix tuulihattujen valmistukseen	1.000 g Choux Pastry-Mix 2.000 g Vesi 30°C	15 kg
-	Eclair Mix eclair-leivosten valmistukseen	1.000 g Eclair Mix 1.000 g Vesi 30°C 1.000 g Leipurin Rypsiöljy 1.500 g Leipurin Long Life, munamassa	15 kg
-	Eclair Mix Spezial eclair-leivosten valmistukseen	1.000 g Eclair Mix Spezial 1.000 g Vesi 30°C 1.000 g Leipurin Rypsiöljy 1.500 g Leipurin Long Life, munamassa	15 kg
-	Gingerbread-Mix (kausituote) hienojen piparkakkujen valmistukseen	1.000 g Gingerbread-Mix 100 g Hunaja n. 180 g Vesi tai maito	15 kg
950412	Murotaikina-Mix murotaikinoiden, muroströsselin ja murokeksien valmistukseen	1.000 g Murotaikina-Mix 400 g Voi/margariini 100 g Leipurin Long Life, munamassa	15 kg
-	Spongecake-Mix kakkupohjien ja vetopohjien valmistukseen	1.000 g Spongecake-Mix 700 g Leipurin Long Life, munamassa 100 g Vesi 10 g Palermo Lemon, sitruuna-aromi	15 kg
-	SuMix® Soft erittäin mehukkaiden kahvi- ja sokerikakkujen valmistukseen	1.000 g SuMix® Soft 400 g Leipurin Rypsiöljy 400 g Vesi	15 kg
-	SuMix® Choco erittäin mehukkaiden suklaakahvi- ja suklaasokerikakkujen valmistukseen	1.000 g SuMix® Choco 350 g Leipurin Long Life, munamassa 300 g Leipurin Rypsiöljy 225 g Vesi	15 kg
950398	Vohveli-Mix "Brysseli"-tyylisien vohvelien valmistukseen	1.000 g Vohveli-Mix 1.000 g Vesi 400 g Voi	15 kg
950521	Mazariinitäyte-Mix ranskalaisen mantelitäytteen valmistukseen	1.000 g Mazariinitäyte-Mix 330 g Voi 270 g Vesi 220 g Leipurin Long Life, munamassa	10 kg
950408	Macaron-Mix perinteisten ranskalaisten macaronien valmistukseen	1.000 g Macaron-Mix 200 g Kuuma vesi (50°C)	5x1 kg

Premixes / Concentrate

-	Premix FlexiSoft Kosteiden ja murenemattomien leivoslevyjien ja vetopohjien valmistukseen	1.000 g Premix FlexiSoft 250 g Leipurin Vehnäjauho 250 g Kidesokeri 500 g Leipurin Long Life, munamassa 250 g Leipurin Rypsiöljy 750 g Vesi	15 kg
950403	Levypiirakka-Mix Kosteiden vetopohjien, kakkupohjien ja muffinssien valmistukseen	1.000 g Levypiirakka-Mix 410 g Leipurin Vehnäjauho 300 g Kidesokeri 325 g Leipurin Long Life, munamassa 390 g Leipurin Rypsiöljy 810 g Vesi	25 kg
-	Premix Pound Cake Perinteisten korkeiden kahvikakkujen valmistukseen	1.000 g Premix Pound Cake 900 g Leipurin Vehnäjauho 750 g Vehnätärkkelys 1.000 g Kidesokeri 850 g Leipurin Long Life, munamassa 700 g Leipurin Rypsiöljy 1.600 g Vesi	15 kg
-	Spongecake Concentrate Kakkupohjien ja vetopohjien valmistukseen	375 g Spongecake Concentrate 1.000 g Leipurin Vehnäjauho 1.125 g Kidesokeri 1.375 g Leipurin Long Life, munamassa 375 g Vesi	20 kg

Tuotenro	Annostus	ME
----------	----------	----

Juustokakkuihin

-	Käse-Quark-Delikat Laadukas jauhoseos kaikenlaisten juustokakkujen valmistukseen	300 g Käse-Quark-Delikat 275 g Leipurin Long Life, munamassa 900 g Tuorejuusto 600 g Kerma tai täysmaito	15 kg
-	Cheesecake-Mix Klassinen jauhoseos juustokakkujen valmistukseen	500 g Cheesecake-Mix 500 g Tuorejuusto 250 g Leipurin Long Life, munamassa 1.000 g Vesi	15 kg
950439	Cheesecake-Mix Klassinen jauhoseos juustokakkujen valmistukseen	1.000 g Cheesecake-Mix 1.500 g Maito tai vesi 100 g Kerma	10 kg
-	Quark Stabil	300 g Quark Stabil	10 kg
-	Perusjauhoseos kaikenlaisten juustokakkujen valmistukseen	500 g Vesi 100 g Leipurin Long Life, munamassa 1.000 g Tuorejuusto	25 kg



Rapeat seokset

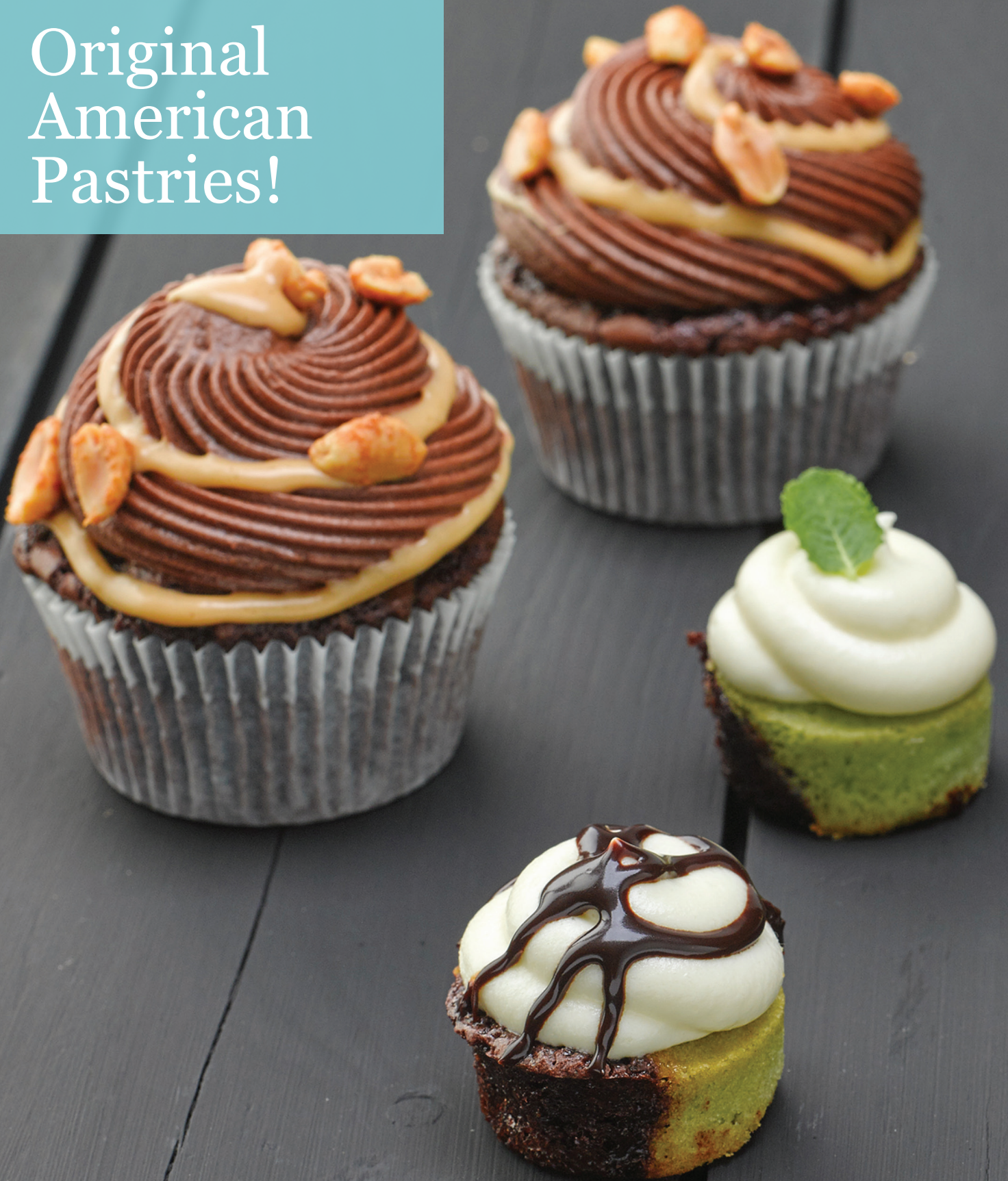
-	Bee-Sting-Mix	400 g Bee-Sting-Mix 240 g Mantelirouhe	2x2 kg
-	Florentiner-Mix Florentiinien valmistukseen, sisältää voita ja hunajaa	400 g Florentiner-Mix 120 g Mantelirouhe 120 g Mantelilastu	2x2 kg
950488	Toscajuhe Toscakuorrutteen ja florentiinien valmistukseen	Toscakuorrute: 500 g Crunchy Bee 300 g Mantelirouhe Florentines: 500 g Crunchy Bee 150 g Mantelirouhe 150 g Mantelilastu	20x500 g

Jauhoseokset täytteisiin

-	BakeFill Pan Mantelin makuisten paistettavien täytteiden valmistukseen	1.000 g BakeFill Pan 500 g Vesi	15 kg
-	ChocolateFill Suklaan makuisten täytteiden valmistukseen	1.000 g Chocolate Fill 500 g Vesi	15 kg
-	NutFill Plus Valmistettu tuoreina paahdetuista Byzantine hasselpähkinöistä	1.000 g NutFill Plus 600 g Vesi	25 kg
-	NutFill Jauhoseos sisältää paahdettua hasselpähkinärouhetta	1.000 g NutFill 600 g Vesi	15 kg
-	NutFill Special Perusseos hasselpähkinätäytteiden tehokkaaseen tuotantoon	1.000 g NutFill Special 500 g Vesi	25 kg
-	PlusFill Curd Cheese Paistonkestävä vaniljan makuinen kreemitäyte, joka säilyttää volyyminsa paiston aikana ja paiston jälkeen	375 g PlusFill Curd Cheese 1.000 g Tuorejuusto 450 g Kerma	15 kg
-	PoppyFill Unikonsiemeniä sisältävien täytteiden valmistukseen	1.000 g PoppyFill 900 g Vesi 200 g Muruja	20 kg
-	Tarte Citron Pakastuksen ja sulatuksen kestävien perinteisten ranskalaisten sitruunan makuisten kreemitäytteiden valmistukseen	1.000 g Tarte Citron 2.000 g Kerma 1.000 g Vesi	2x2,5 kg
-	YogurtFill Paistonkestävien jogurttikreemitäytteiden valmistukseen	350 g YogurtFill 1.000 g Vesi	15 kg



Original American Pastries!



Aidot Amerikkalaiset Mixit

Dawn Brownie-Mixit

Klassikotuote amerikkalaisten leivonnaisten joukossa on aito brownie. Dawn käyttää korkealaatuisia raaka-aineita varmistaakseen helppokäyttöisen mixin suussa sulavien brownien leivontaan.

Dawn Cookie-Mixit

Dawn tarjoaa mixit herkullisten amerikkalaisten cookies-keksien valmistukseen. Alkuperäinen resepti periytyy vuosikymmenien takaa, mutta mahdollistaa myös omien persoonallisten cookies-keksien leivonnin.

Dawn Porkkanakakku-Mix

Dawnin Porkkanakakku-Mix takaa herkullisen porkkanakakun. Lisäämällä tuoretta porkkanaraastetta, varmistat kostean porkkanakakun, joka kestää tuoreena useita päiviä.

Dawn Donut-Mixit

Dawn Foods aloitti donitseilla yli 90 vuotta sitten. Donitsi-Mixeissä yhdistyvät amerikkalainen perinne ja elämys. Dawn on asettanut kansainvälisen standardin aidolle amerikkalaiselle donitsille.

Dawn Muffin-Mixit

Vuosia sitten Dawn Foods toi ensimmäiset aidot amerikkalaiset muffinssimixit Euroopan mantereelle. Vielä tänäkin päivänä he toimittavat mixejä korkealaatuisten ja herkullisten muffinssien leipojille. Mixit on valmistettu vain parhaista raaka-aineista.

Dawn Kakkupohja-Mixit

Dawnin Kakkupohja-Mixit ovat erittäin helppokäyttöisiä ja hyvin monipuolisia. Ne sopivat herkullisten keltaisten kakkupohjien kuin myös kahvikakkujen, vetopohjien ym. valmistukseen.



Dawn Red Velvet Kakkupohja-Mix

Dawnin Red Velvet Kakkupohja-Mix on korkealaatuinen ja luonnollisesti värjätty mix, jolla valmistat herkullisimpia aitoja amerikkalaisia leivonnaisia. Kakku-mix on erittäin monipuolinen ja sillä valmistat kaiken herkullisista kuppikakuista täytekekkuihin ja suussa sulaviin jälkiruokiin. Red Velvet Kakkupohja-Mix sopii myös kasvisruokavaliioon.






Tuotenro	Annostus	ME
Aidot amerikkalaiset leivontamixit		
-	Cake Brownie-Mix 1.500 g Cake Brownie-Mix 400 g Vesi	12,5 kg
950411	Porkkanakakku-Mix 1.000 g Porkkanakakku-Mix 430 g Vesi 45 g Leipurin Rypsiöljy 250 g Porkkanaa 90 g Saksanpähkinöitä	12,5 kg
950417	Cookie-Mix Vanilla 1.000 g Cookie-Mix Vanilla 150 g Voi tai margariini 60 g Vesi 150 g Suklaapaloja	12,5 kg
950418	Cookie-Mix Suklaa 1.000 g Cookie-Mix Suklaa 160 g Voi tai margariini 70 g Vesi 150 g Suklaapaloja	12,5 kg
950419	Cookie-Mix Kaura Kauraisten cookie-keksien valmistukseen 1.000 g Cookie-Mix Kaura 150 g Voi tai margariini 60 g Vesi 150 g Suklaapaloja	12,5 kg
950404	Kakkupohja-Mix 1.000 g Kakkupohja-Mix 160 g Leipurin Long Life, munamassa 225 g Vesi	25 kg
950406	Kakkupohja-Mix Suklaa 1.000 g Kakkupohja-Mix Suklaa 350 g Leipurin Long Life, munamassa 225 g Vesi	25 kg
-	Crumble-Mix Käyttövalmis sellaisenaan	4x3,5 kg
-	Fudge Brownie-Mix UUSI 1.500 g Fudge Brownie-Mix 375 g Vesi	12,5 kg
-	Heritage Cake Donut-Mix 1.000 g Hertitage Cake Donut-Mix 450 g Vesi	12,5 kg
-	Long Life Premium Donut-Mix 1.000 g Long Life Premium Donut-Mix 500 g Vesi 50 g Tuorehiiva	12,5 kg
950397	Donitsi-Mix Majestic 1.000 g Donitsi-Mix Majestic 450 g Vesi	25 kg
-	Muffin Concentrate Vanilla-Mix 1.000 g Muffin Concentrate Vanilla-Mix 1.000 g Leipurin Vehnäjauho 1.000 g Kidesokeri 1.050 g Leipurin Long Life, munamassa 1.050 g Leipurin Rypsiöljy 800 g Vesi	25 kg
-	Muffin Concentrate Choco-Mix 1.000 g Muffin Concentrate Vanilla-Mix 1.000 g Leipurin Vehnäjauho 1.000 g Kidesokeri 1.050 g Leipurin Long Life, munamassa 1.050 g Leipurin Rypsiöljy 800 g Vesi	25 kg
950410	Muffin-Mix 1.000 g Muffin-Mix 500 g Vesi 300 g Leipurin Rypsiöljy 150 g Suklaapaloja	12,5 kg
950407	Muffin-Mix Suklaa 1.000 g Muffin-Mix Suklaa 500 g Vesi 400 g Leipurin Rypsiöljy 150 g Suklaapaloja	12,5 kg
-	Pan Cake-Mix 250 g Pan Cake-Mix 280 g Vesi	4x3,5 kg
950399	Premium Donut Base 1.000 g Premium Donut Base 1.000 g Leipurin Vehnäjauho 1.000 g Vesi (8°C) 100 g Tuorehiiva	12,5 kg
950405	Red Velvet Kakkupohja-Mix 1.000 g Red Velvet Kakkupohja-Mix 350 g Leipurin Long Life, munamassa 225 g Vesi 300 g Leipurin Rypsiöljy	4x3,5 kg

Tuotenro	Annostus	ME
----------	----------	----

Suklaapalat

950484	Valkoinen Suklaapala, paistonestävä Mm. cookies- ja muffinssitaikinoihin sekoitettavaksi	Valkosuklaasta valmistettuja paistonestäviä suklaapaloja	3,75 kg
950485	Tumma Suklaapala, paistonestävä Mm. cookies- ja muffinssitaikinoihin sekoitettavaksi	Tummasta suklaasta valmistettuja paistonestäviä suklaapaloja	3,75 kg
950486	Maitosuklaapala, paistonestävä Mm. cookies- ja muffinssitaikinoihin sekoitettavaksi	Maitosuklaasta valmistettuja paistonestäviä suklaapaloja	3,75 kg





Konditoria-
& suolaisiin
tuotteisiin

Konditoriatuotteiden leivontaan

Konditoriamixit ovat korkealaatuisia perustuotteita kaikenlaisten konditoriatuotteiden leivontaan.

Konditoria-Mixit

Konditoria-mixit ovat perusta monelle perinteiselle konditorialeivonnaiselle. Esimerkiksi Ovafina, luonnollinen tuote, joka on valmistettu parhaista kristallisoituista kananmunan valkuaisista, helpottaa pitkänsäilyvien tuotteiden kuten baiserin, macaronien ja manteli-croissanttien valmistusta.

Edut

- Helppo ja nopea käyttää
- Pitkä säilyvyys paiston jälkeen
- Tasaisesti korkealaatuinen

Tuotenro	Annostus	ME
- Backstolz Baking Powder	34 g Backstolz	4x1,5 kg
- Klassinen leivontaraaka-aine	1.000 g Leipurin Vehnäjauho	20 kg
- Trix	20-35 g /kg	5 kg
Emugointiaine kakkupohjien, kahvikakku- jen ja muiden vastaavien tuotteiden valmistukseen		
- Bisquita	20-35 g /kg	5 kg
Emulointiaine kakkupohjien, kahvikakku- jen ja muiden vastaavien tuotteiden valmistukseen		
- Ovafina	Baiser:	4x1 kg
- Munanvalkuaisjauhe mm. baiserien tai macaronien valmistukseen	160 g Ovafina 2.000 g Kidesokeri 1.000 g Vesi	20 kg
950409 Marenki-Mix	1.000 g Marenki-Mix 500 g Vesi	2x2,5 kg
Jauheseos marenkien valmistukseen		

Suolaisiin tuotteisiin

**Dawnin suolaiset tuotteet sopivat erinomaisesti pikanttien täytteiden ja luku-
sien snack-tuotteiden leivontaan. Korkealaatuisuus ja helppokäyttöisyys ovat
näiden tuotteiden etuja.**

Pizza Fond

Pizza Fond on kylmäliukoinen jauho, joka liukenee helposti ja nopeasti veteen. Sopii pizzojen täytteeksi hienostuneen tomaatin, yrittien ja oreganon makuisena.

Béchamel

Béchamel-jauhe on helppo ja tehokas tuote herkullisen Béchamel-kastikkeen valmistukseen. Béchamel-kastiketta käytetään yleisesti ranskalaistyyppisissä suolaisissa leivonnaisissa.

Tuotenro	Annostus	ME
- Béchamel	300 g Béchamel	2x2,5 kg
- Jauhe Béchamel-kastikkeen valmistukseen, sopii mm. Flammkuchen ja Quiche-leivonnaisiin	1.000 g Vesi	20 kg
- Pizza Fond	200 g Pizza Fond	5x1 kg
- Kylmäliukoinen jauhe pikantin pizzakastikkeen valmistukseen	1.000 g Vesi	15 kg



1-luokan kerma- hyydyskkeit



Fond Hyvdykejauheet



Dawnin hyvdykejauheilla valmistat näyttävät ja herkullisen makuiset hyvdykekakut ja -leivokset, jotka ovat pakastuksen ja sulatuksen kestäviä. Neutraalin hyvdykejauheen voit itse maustaa Dawnin aromeilla ja hedelmätäytteillä.

Perusresepti hyvdykejauheille

Perusresepti suuremmalle osalle hyvdykejauheista on:

Hyvdykejauhe	200 g
Vesi	200 g
Makeuttamaton kermavaahto	1.000 g



1. Vatkaa kerma



2. Sekoita hyvdykejauhe ja vesi



3. Sekoita kermavaahdon joukkoon

Vinkki:

Dawnin hyvdykejauheista tehdyt kakut ja leivokset voi viimeistellä Dawnin Decorgeleillä Halutessasi luoda persoonallisen tuotteen asiakkaillesi, käänny Leipurin Baking Centerin henkilökunnan puoleen!

Sanatine

Sanatine kermahyvdyke on jauhe, joka liuotetaan kuumaan veteen ennen sokerin lisäämistä. Lopputuotteen suutuntuma on erittäin pehmeä ja hellä.



Edut

- Kaikki hyvdykejauheet ovat pakastuksen ja sulatuksen kestäviä
- Korkealuokkainen maku, väri ja rakenne
- Lisäaineettomia
- Aikaa ja työkustannuksia tuotannossa säästäviä
- Laaja valikoima eri makuisia erillaisiin käyttötarkoituksiin
- Helppokäyttöisiä, tasalaatuisia
- Sisältää kaiken mitä herkullinen täyte tarvitsee, lisää vain vesi ja vatkattu kerma
- Hedelmäiset hyvdykejauheet sisältävät korkealaatuisia raaka-aineita, kuten hedelmän paloja ja hedelmäjauheita, jotka antavat vielä tuoreemman ja raikkaamman lopputuotteen

Edut

- Liukenee erittäin hyvin
- Sekoittuu hyvin ja maustaa kerman tasaisesti
- Voidaan makeuttaa oman maun mukaan, sillä sokeri sekoitetaan erikseen
- Pitkä tuotantoaika - nopea ja tasainen hyytyminen
- Soveltuu erinomaisesti koneelliseen tuotantoon, täyte pursotettavissa ja annosteltavissa
- Leikkautuu hyvin
- Pakastuksen ja sulatuksen kestävä





Tuotenro	Annostus	ME
----------	----------	----

Fond Hyydykejauheet

950438	À la Crème brûlée	200 g Hyydykejauhe Crème Brûlée 200 g Vesi 1.000 g Kerma	5x1 kg
-	Apricot (aprikoosi)	200 g Hyydykejauhe Aprikoosi 200 g Vesi 1.000 g Kerma	2x2,5 kg
-	Banana (banaani)	200 g Hyydykejauhe Banaani 200 g Vesi 1.000 g Kerma	2x2,5 kg
950535	Bratapfel (uuniomena) Kausituote, myynnissä elo-joulukuun	250 g Hyydykejauhe Uuniomena 200 g Vesi 1.000 g Kerma	2x2,5 kg
950431	Cappuccino	200 g Hyydykejauhe Cappuccino 200 g Vesi 1.000 g Kerma	2x2,5 kg
950536	Cassis (mustaherukka)	200 g Hyydykejauhe Mustaherukka 200 g Vesi 1.000 g Kerma	2x2,5 kg
-	Cherry (kirsikka)	200 g Hyydykejauhe Kirsikka 200 g Vesi 1.000 g Kerma	2x2,5 kg
950423	Chocolate (suklaa)	200 g Hyydykejauhe Suklaa 200 g Vesi 1.000 g Kerma	2x2,5 kg 20 kg
950433	Chocolate Arabica (suklaa)	200 g Hyydykejauhe Suklaa Arabica 200 g Vesi 1.000 g Kerma	2,5 kg
-	Coffee (kahvi)	200 g Hyydykejauhe Kahvi 200 g Vesi 1.000 g Kerma	2x2,5 kg
950425	Fruits of the Forest (metsämarja)	200 g Hyydykejauhe Metsämarja 200 g Vesi 1.000 g Kerma	2x2,5 kg
-	Hazelnut (hasselpähkinä)	200 g Hyydykejauhe Hasselpähkinä 200 g Vesi 1.000 g Kerma	5x1 kg
950426	Lemon (sitruuna)	200 g Hyydykejauhe Sitruuna 200 g Vesi 1.000 g Kerma	2x2,5 kg 20 kg
950424	Mango-Apricot (mango-aprikoosi)	200 g Hyydykejauhe Mango-Aprikoosi 200 g Vesi 1.000 g Kerma	2x2,5 kg
950420 950427	Neutral (neutraali)	200 g Hyydykejauhe Neutraali 200 g Vesi 1.000 g Kerma	2x2,5 kg 20 kg
950428	Passion-Fruit Peach (persikka-passion)	200 g Hyydykejauhe Persikka-Passion 200 g Vesi 1.000 g Kerma	2x2,5 kg
950429	Pear (päärynä)	200 g Hyydykejauhe Päärynä 200 g Vesi 1.000 g Kerma	2x2,5 kg
-	Pineapple (ananas)	200 g Hyydykejauhe Ananas 200 g Vesi 1.000 g Kerma	2x2,5 kg
-	Pistachio (pistaasi)	200 g Hyydykejauhe Pistaasi 200 g Vesi 1.000 g Kerma	5x1 kg
950422	Raspberry (vadelma)	200 g Hyydykejauhe Vadelma 200 g Vesi 1.000 g Kerma	2x2,5 kg
950436	Ricotta-Limetta	200 g Hyydykejauhe Ricotta-Limetta 200 g Vesi 1.000 g Kerma	2,5 kg

Tuotenumero	Annostus	ME
950430	Ruby Orange (veriappelsiini) 200 g Hyydykejauhe Veriappelsiini 200 g Vesi 1.000 g Kerma	2x2,5 kg
950421	Strawberry (mansikka) 200 g Hyydykejauhe Mansikka 200 g Vesi 1.000 g Kerma	2x2,5 kg 20 kg
950435	Tiramisu 200 g Hyydykejauhe Tiramisu 200 g Vesi 1.000 g Kerma	2x2,5 kg
-	Type Advocaat 200 g Hyydykejauhe Type Advocaat 200 g Vesi 1.000 g Kerma	2x2,5 kg
-	Universal 200 g Hyydykejauhe Universal 200 g Vesi 1.000 g Kerma	2x2,5 kg 20 kg
950434	White Chocolate (valkosuklaa) 200 g Hyydykejauhe Valkosuklaa 200 g Vesi 1.000 g Kerma	2x2,5 kg 20 kg



Happamat Fond Hyydykejauheet

-	Yoghurt (jugurtti) 500 g Hyydykejauhe Yoghurt 1.000 g Vesi 1.000 g Kerma	2x2,5 kg 20 kg
--	Curd Cheese (tuorejuusto) 300 g Hyydykejauhe Curd Cheese 500 g Vesi 500 g Kerma	2x2,5 kg 20 kg
-	Sauermelk (hapanmaito) 400 g Hyydykejauhe Sauermelk 400 g Vesi 800 g Tuorejuusto (tai tuorejuuston tilalle: 300 g Vesi 1.000 g Maustamaton jugurtti) 1.000 g Kerma	2x2,5 kg 20 kg
950437	Fresh Cheese Cream (tuorejuusto) 250 g Kermahyydyke Fresh Cheese Cream 400 g Vesi 1.000 g Kerma	2x2,5 kg



Sanatine

950534	Sanatine Kuumaliukoinen kermahyydykejauhe	50 g Sanatine 100 g Kuuma vesi (noin 80°C) 60 g Kidesokeri 1.000 g Kerma	2x2,5 kg 20 kg
--------	---	---	-------------------



Makea
viettelys



Kreemit, täytteet ja jälkiruoat

Hienot kreemit ja jälkiruokakreemit ovat korkealaatuisia täytteitä, jotka sopivat sekä paistettavien ja ei-paistettavien leivonnaisten valmistukseen sekä jälkiruokiin.

Täytejauheet

Kylmäliukoiset täytejauheet sopivat hyvin korkealaatuisten täytteiden ja monien leivonnaisten, jälkiruokien ja hedelmätartalettien valmistukseen. Kaikki täytteet ovat pakastuksen ja sulatuksen kestäviä.

Voi- ja rasvapohjaiset kreemitäytejauheet

Kreemitäytteiden ja voikreemien valmistukseen.

Quick Creme on jauhemainen ja nopea käyttää. Sopii erityisesti voikreemin valmistukseen ilman tuoreiden kananmunien lisäämistä. Helposti makeutettavissa oman maun mukaan, sillä sokeria lisätään erikseen.

Kreemitäytteet

Valikoima korkealaatuisia kreemitäytteitä kaikenlaisiin leivonnaisiin tai jälkiruokiin. Sisältävät kaikki tarvittavat raaka-aineet. Tämä takaa aina korkealaatuisen maun, värin ja rakenteen.

Chocolate Creme ja Marcus-Nut-Nougat Creme ovat täydellisesti paistonkestäviä, mutta niitä voi myös käyttää ei-paistettavissa tuotteissa. Soveltuvat sekä käsin pursotukseen että koneelliseen tuotantoon.

Jälkiruokajauheet

Jälkiruokajauheilla tehostat tuotantoa jälkiruokien valmistuksessa. Jauheet löytyvät mm. Crème Brûlée, Panna Cotta ja suklaamoussin valmistukseen.

Edut

- Tasaisesti korkealaatuinen lopputulos
- Pakastuksen ja sulatuksen kestävä
- Helppo ja nopea käyttää
- Miellyttävä suutuntuma
- Herkullinen maku

Edut

- Puhdas voion maku
- Makeutta helppo säädellä sokerin määrällä
- Ei tarvitse lisätä tuoreita kananmunia

Edut

- Helppo ja nopea käyttää
- Sisältää kaikki tarvittavat ainesosat
- Aina korkealaatuinen maku, väri ja rakenne

Edut

- Aitoja klassikoita jälkiruokalistalla!
- Alkuperäinen maku taattu
- Korkealaatuinen maku, väri ja rakenne
- Korkealaatuiset ainesosat
- Helppokäyttöisiä
- Aina korkealaatuiset lopputuotteet





Tuotenro	Annostus	ME
----------	----------	----

Täytejauheet

-	Creme Delikat	350-400 g Creme Delikat	10 kg
-	Ei-paistettavien täytteiden valmistukseen	1.000 g Vesi	25 kg
-	Whole Milk Custard Creme	350 g Whole Milk Custard Creme	25 kg
-	Paistettavien tai ei-paistettavien maitois-ten täytteiden valmistukseen	1.000 g Vesi	
-	Cold Creme 2000	350-400 g Cold Creme 2000	25 kg
-	Paistonkestävä, muotoonpursotettavien täytteiden valmistukseen	1.000 g Vesi	
-	Creme Carmona	350 g Creme Carmona	15 kg
-		1.000 g Vesi	25 kg
-	Creme Carmona Spezial	350 g Creme Carmona Spezial	25 kg
-		1.000 g Vesi	
-	SuCrem Cremapasto	400-440 g SuCrem Cremapasto	15 kg
-	Korkealaatuinen vaniljakreemin kuumaprosessiin sopiva täytejauhe, soveltuu erityisesti pastörintikoneessa valmistettavaksi	1.000 g Vesi	
-	Backcreme Choc	350 g Backcreme Choc	15 kg
-	Paistonkestävän ja suklaan makuisen täytteen valmistukseen	1.000 g Vesi	
950520	Suklaakreemijauhe	1.000 g Suklaakreemijauhe	10 kg
	Korkealaatuisen aidon suklaakreemin valmistukseen, kermanen täyte niin paistettaviin kuin ei-paistettaviin tuotteisiin	1.500 g Kuuma vesi (50-55°C)	
		300 g Kerma	

Voi- ja rasvapohjaiset kreemitäytejauheet

-	Quick-Creme	350 g Quick-Creme	2x2,5 kg
	Voikreemin valmistukseen	100-200 g Kidesokeri	
		1.000 g Vesi	
		1.000 g Voi tai margariini	

Kreemitäytteet

-	Chocolate Creme Bakestable Tumma kreemitäyte, jossa on hieno suklaan maku	Käyttövalmis sellaisenaan	10 kg
-	Marcus Nut-Nougat Creme Tumma kreemitäyte, jossa hienoinen pähkinä-nougatin maku	Käyttövalmis sellaisenaan	12,5 kg
-	Delicream Caramel	Käyttövalmis sellaisenaan	5 kg
-	Delicream San Felipe	Käyttövalmis sellaisenaan	6 kg
-	Delicream Lemon	Käyttövalmis sellaisenaan	6 kg



Jälikiruokajauheet

-	Crème Brûlée	150 g Crème Brûlée 400 g Maito tai kerma	2x2,5 kg
-	Panna Cotta	150 g Panna Cotta 400 g Maito tai kerma	2x2,5 kg
-	Dessertcreme Type Tiramisu	100 g Dessertcreme Typ Tiramisu 1.000 g Kylmä maito	2x2,5 kg



Mousse-jauheet

-	Mousse Chocolate	400 g Mousse Chocolate 1.000 g Kylmä maito	2x2,5 kg
-	Mousse Neutral	400 g Mousse Neutral 1.000 g Kylmä maito	2x2,5 kg



Tuore ja
hedelmäinen



Marja- ja hedelmätuotteet



Dawn tarjoaa laajan valikoiman käyttövalmiita marja- ja hedelmävalmisteita, joissa on korkeat marja- ja hedelmäpitoisuudet sekä herkullisen raikkaat maut. Tuotteet on valmistettu ensiluokkaisista marjoista ja hedelmistä. Vain valikoiduista marjoista ja hedelmistä valmistetaan huippuluokkaisissa tuotantolaitoksissa. Käyttövalmiit marja- ja hedelmävalmisteet ovat paiston-, pakastuksen- ja sulatuksenkestäviä sekä ovat kauniin kiiltäviä. Tuotteet ovat helppoja käyttää ja sopivat kaikenlaisiin leivonnaisiin ym. käyttökohteisiin.

Delifruit Xtra

Yksi pitkäaikaisimmista tuoteryhmistä on valikoimamme käyttövalmiita hedelmävalmisteita, joissa on poikkeuksellisen korkea hedelmäpitoisuus: 90 %. Tuotteet sopivat erityisesti korkealaatuisten hedelmäpiiraisiin tai täytteisiin, sillä tuotteiden volyymi säilyy paiston aikana. Perinteiset tuotteet ovat paiston-, pakastuksen- ja sulatuksenkestäviä sekä helpokäyttöisiä.

Delifruit Classic

Laaja valikoima klassisia korkeatasoisia hedelmätäytteitä. Valikoimasta löytyy yli 20 eri makua. Sopivat erinomaisesti täytteeksi tai leivonnaisten koristeluun. Voidaan käyttää sekä paistettavissa että ei-paistettavissa tuotteissa. Hedelmäpitoisuudet 60-70 %.

Delifruit Daily

Daily (päivittäinen) -valikoima esittelee yleisimmin käytetyt hedelmätuotteet. Hedelmäpitoisuudet 38-44 %.

Compound-pastat

Ensiluokkaiset pastat vaativaan leivontaan ovat valmistettu konsentroiduista hedelmämehuista, hedelmäpaloista, hedelmäsoseista, aromeista ja muista valikoiduista raaka-aineista. Pakastuksen ja sulatuksen kestävät pastat ovat taatusti korkealaatuisia ja ne täydentävät lopputuotteen makua ja näyttävyyttä.

Edut

- Käyttövalmiita tuotteita poikkeuksellisen korkealla hedelmäpitoisuudella (90 %)
- Helppoja ja nopeita käyttää
- Sisältävät runsaasti hedelmien paloja, jotka säilyvät hyvin jopa paiston aikana

Edut

- Käyttövalmiita sellaisinaan
- Sisältävät poikkeuksellisen korkeat määrät hedelmien paloja täydellisessä koostumuksessa
- Helppoja ja nopeita käyttää
- Valikoimassa useita eri makuvaihtoehtoja
- Voidaan käyttää täytteenä tai koristeena leivonnaisen päällä
- Paiston-, pakastuksen ja sulatuksen kestäviä
- Klassinen valikoima luonnollisilla aromeilla

Edut

- Valmistettu valikoiduista raaka-aineista
- Tasaisen laadukas maku, väri ja rakenne
- Pakastuksen ja sulatuksen kestäviä
- Erinomainen, luonnollinen maku ja väri
- Laaja valikoima eri makuja ja vielä useampi käyttökohde, kuten kreemit, täytetyt suklaat tai hyytelöt





Tuotenro	Marja-/hedelmäpitoisuus	ME
----------	-------------------------	----

Delifruit Xtra

-	Apple (omena) isot palat 16/2	hedelmäpitoisuus 90 %	11 kg
950440	Apple (omena) omenakuutioita 10x10 mm	hedelmäpitoisuus 90 %	11 kg

Delifruit Classic

-	Apricot (aprikoosi)	hedelmäpitoisuus 60 %	3x2,7 kg 11 kg
950450	Blackberry (karhunvatukka)	marjapitoisuus 60 %	3x2,7 kg
950446	Blackcurrant (mustaherukka)	marjapitoisuus 60 %	3x2,7 kg
-	Blueberry (mustikka)	marjapitoisuus 60 %	3x2,7 kg 6 kg
950441			
-	Cherry, bakestable (kirsikka, paistonk.)	marjapitoisuus 60 %	11 kg
950442	Exotic	hedelmäpitoisuus 70 %	6 kg
950447	Dark Cherry (tumma kirsikka)	marjapitoisuus 70 %	3x2,7 kg 11 kg
-			
-	Fruits of the Forest (metsämarja)	marjapitoisuus 60 %	3x2,7 kg
950451	Lingonberry (puolukka)	marjapitoisuus 60 %	3x2,7 kg
950454	Mango Classic (mango)	hedelmäpitoisuus 60 %	3x2,7 kg
950449	Passion Fruit (passionhedelmä)	hedelmäpitoisuus 60 %	3x2,7 kg
-	Peach (persikka)	hedelmäpitoisuus 60 %	12 kg
950453	Pear (päärynä)	hedelmäpitoisuus 60 %	3x2,7 kg
-	Pineapple (ananas)	hedelmäpitoisuus 60 %	3x2,7 kg
-	Plum (luumu)	marjapitoisuus 70 %	5,5 kg
950448	Raspberry (vadelma)	marjapitoisuus 60 %	3x2,7 kg 6 kg
-			
-	Red Cherry (punainen kirsikka)	marjapitoisuus 70 %	3x2,7 kg 12 kg
-			
-	Redcurrant (punaherukka)	marjapitoisuus 60 %	3x2,7 kg 12 kg
-			
950443	Rhubarb (raparperi)	hedelmäpitoisuus 60 %	3x2,7 kg
950452	Strawberry (mansikka)	marjapitoisuus 60 %	3x2,7 kg 6 kg
-			
-	Very Berry	marjapitoisuus 70 %	6 kg

Delifruit Daily

-	Apple (omena)	hedelmäpitoisuus 50 %	5,5 kg
-	Blueberry (mustikka)	marjapitoisuus 38 %	5,5 kg
950444	Lemon (sitruuna)	hedelmäpitoisuus 26 %	3x2,7 kg
950445	Orange (appelsiini)	hedelmäpitoisuus 44 %	3x2,7 kg
-	Strawberry (mansikka)	marjapitoisuus 38 %	5,5 kg

Tuotenro	Annostus	ME
----------	----------	----

Confibel

-	Raspberry (vadelma)	6,5 kg
---	----------------------------	--------



Compound-pastat

950502	Advocaat (munalikööri)	40-60 g/kg kermaa tai voita	4x1 kg 5 kg
-			
950501	Banana (banaani)	40-60 g/kg kermaa tai voita	4x1 kg
950490	Blueberry (mustikka)	40-60 g/kg kermaa tai voita	4x1 kg
-	Caramel	40-60 g/kg kermaa tai voita	4x1 kg
-	Cappuccino	40-60 g/kg kermaa tai voita	4x1 kg
950494	Marc de Champagne	40-60 g/kg kermaa tai voita	4x1 kg
950495	Cherry (kirsikka)	40-60 g/kg kermaa tai voita	4x1 kg
-	Cherry Brandy (kirsikka)	40-60 g/kg kermaa tai voita	4x1 kg
-	Hazelnut (hasselpähkinä)	40-60 g/kg kermaa tai voita	4x1 kg
950503	Lemon (sitruuna)	40-60 g/kg kermaa tai voita	4x1 kg
950491	Mango	40-60 g/kg kermaa tai voita	4x1 kg
950497	Orange (appelsiini)	40-60 g/kg kermaa tai voita	4x1 kg
950496	Passion Fruit (passionhedelmä)	40-60 g/kg kermaa tai voita	4x1 kg
-	Paste of Lemon Peel	40-60 g/kg kermaa tai voita	2,5 kg
950492	Pistachio (pistaasi)	40-60 g/kg kermaa tai voita	4x1 kg
-	Pineapple (ananas)	40-60 g/kg kermaa tai voita	4x1 kg
950504	Pomegranate (granaattiomena)	40-60 g/kg kermaa tai voita	4x1 kg
950500	Raspberry (vadelma)	40-60 g/kg kermaa tai voita	4x1 kg
950499	Strawberry (mansikka)	40-60 g/kg kermaa tai voita	4x1 kg
950498	Walnut (saksanpähkinä)	40-60 g/kg kermaa tai voita	4x1 kg
-			
-	Cocoa (kaakao)	100 g/kg kermaa tai voita	2,5 kg
950493	Mocha (mokka)	20 g/kg kermaa tai voita	4x1 kg



Jotakin
jokaiseen
makuun



Aromit ja värit

Konsentroidut, paiston- ja pakastuksenkestävät aromit valmistetaan valikoiduista hedelmistä, mausteista ja öljyistä - erinomaisia erilaisiin taikinamassoihin, täytteisiin ja jäätelöihin.

Paistonkestävät aromijauheet

Aromijauheilla on pitkä säilyvyysaika ja niitä on helppo annostella. Sopivat erityisesti leivonnaisien ja jäätelöiden valmistukseen.

Paistonkestävät aromipastat

Konsentroiduissa paiston-, pakastuksen- ja sulatuksenkestävissä aromeissa on valmistettu luonnollisista raaka-aineista. Korostavat luonnollisia makuja leivonnaisissa ja jäätelöissä. Nämä aromit sisältävät valikoituja raaka-aineita kuten Bourbon Vanilla, Jamaica Rum tai hienoa Sisilialaista sitruunapyrettä.

Nestemäiset värit

Tehokkaat nestemäiset värit sopivat kaikkeen värjäämiseen elintarvikkeissa. Dawn tarjoaa myös kolme väriainetta, jotka eivät sisällä väriaineita, jotka on mainittu Southamptonin tutkimuksessa.

Schüly Spirits, 60 %:set alkoholit mm. suklaakonvehtien valmistukseen

Black Forestin SCHÜLY-erikoistuotteet sopivat hyvin leivonnaisten, suklaakonvehtien ja flambé-tuotteiden valmistukseen.

Schüly Spirits

Black Forestin SCHÜLY-erikoistuotteet soveltuvat moneen käyttötarkoitukseen leivonnassa.

Edut

- Suosituimmat maut
- Helppo käyttää ja annostella
- Pitkä säilyvyysaika
- Maustavat massan optimaalisesti
- Paiston-, pakastuksen- ja sulatuksenkestäviä
- Sopivat moniin eri käyttökohteisiin

Edut

- Suosituimmat maut
- Helppo käyttää ja annostella
- Valmistettu valikoiduista raaka-aineista
- Maustavat massan optimaalisesti
- Paiston-, pakastuksen- ja sulatuksenkestäviä
- Sopivat moniin eri käyttökohteisiin

Edut

- Kätevä annostelusalpa
- Erittäin tehokkaita
- Käyttö ei voi olla enää helpompaa!

Schüly Gels, 50 %:set alkoholigeelit

Geelit valmistetaan sakeuttamalla alkoholeja, jotka valmistetaan kuuluisalla SCHÜLY-tislaamossa.





Tuotenro	Annostus	ME
----------	----------	----

Paistonkestävät aromijauheet

- 950510	Citro Nova Sitruunakakkujen, -muffinssien ym. valmistukseen	1-2 g/kg	4x1,5 kg 4x2,5 kg
-	Eldesan Vanilja-voikreemin makuinen	3 g/kg	4x1 kg 2x2,5 kg
-	Gingerbread Piparkakun makuinen aromi jouluisiin tuotteisiin	4 g/kg	4x1 kg
-	Christmas biscuit spice Korkealaatuinen maustesekoitus keveisiin taikinoihin ja taikinamassoihin	4 g/kg	4x1 kg
-	Stollengewürzaroma Kaikenlaisten joulukakkujen ja -keksien maustamiseen	4 g/kg	4x1 kg 20 kg
-	Vani Star Luonnollinen vanilja-aromi	5-10 g/kg	4x1 kg 20 kg
-	Vanilla Sugar Vaniljasokeri		4x1,5 kg 2x2,5 kg

Paistonkestävät aromipastat

-	Bari Bitter Almond (manteli) Sisältää manteliöljyä	3-5 g/kg	4x1 kg 5,5 kg 22 kg
-	Belmonte Rum (rommi) Sisältää hienointa Jamaika Rommia	3-5 g/kg	4x1 kg 5,5 kg
-	Mauritius Vanilla (vanilja)	3-5 g/kg	4x1 kg 5,5 kg 10 kg 22 kg
-	Palermo Lemon (sitruuna) Sisältää sisilialaista sitruunaöljyä	3-5 g/kg	4x1 kg 5,5 kg 10 kg 22 kg
-	Favorit Unser Feines Kuchenaroma		5,5 kg
-	Favorit Arrak (arrakki)	3-5 g/kg	4x1 kg
-	Favorit Butter (voi) vesiliukoinen	3-5 g/kg	4x1 kg
-	Favorit Yeast Dough	3-5 g/kg	4x1 kg 5,5 kg 22 kg
-	Favorit Rum (rommi)	3-5 g/kg	4x1 kg 5,5 kg
-	Favorit Vanilla (vanilja)	3-5 g/kg	4x1 kg 5,5 kg
-	Favorit Orange (appelsiini)	3-5 g/kg	4x1 kg
-	Favorit Lemon (sitruuna)	3-5 g/kg	4x1 kg 5,5 kg
-	Rum Flavour (rommi)	3-5 g/kg	5,5 kg 22 kg
-	Vanilla Flavour (vanilja)	3-5 g/kg	5,5 kg 22 kg
-	Lemon Flavour (sitruuna)	3-5 g/kg	5,5 kg 22 kg
-	Fruit Acid		4x1,2 kg

Tuotenro	Annostus	ME
----------	----------	----

Nestemäiset värit

950516	Red (punainen)	2-10 g/kg	4x0,65 kg
950515	Yellow (keltainen)	2-10 g/kg	4x0,65 kg
-	Green (vihreä)	2-10 g/kg	4x0,65 kg
-	Egg yolk yellow* (keltuaisen keltainen)		4x1 kg
-	Strawberry red* (mansikan punainen)		4x1 kg
-	Cherry red* (kirsikan punainen)		4x1 kg
-	Pistachio green* (pistaasin vihreä)		4x1 kg

*) Leivonnaisten, koristeiden ja kuorutusten värjäykseen EU lainsäädännön mukaisesti. Pakkausmerkintä: "Väriin/värien nimi tai numero": Voi vaikuttaa haitallisesti lasten aktiivisuustasoon ja heikentää tarkkaavaisuutta.



Schüly Spirits, 60 %

alkoholit mm. suklaakonvehtien valmistukseen

-	Genuine Jamaica Rum	1 ltr
-	French Calvados	1 ltr
-	Grand-Orange-Liqueur	1 ltr
-	Raspberry Brandy	1 ltr
-	Italian Amaretto	1 ltr
-	Cherry Brandy	1 ltr
-	Marc de Champagne	1 ltr
-	Scotch Malt Whisky	1 ltr
-	Brandy	1 ltr
-	Williams-Christ Pear	1 ltr

Schüly Spirits

-	Egg-Liqueur 20 % vol	5 ltr
-	Genuine Overseas Rum 38 % vol	5 ltr
-	Blended Jamaica Rum 38 % vol	5 ltr
-	Cherry Brandy 40 % vol	5 ltr
-	Maraschino-Liqueur 32 % vol	5 ltr
-	Brandy Excellent 38 % vol	5 ltr

Schüly Gels, 50 % vol

alkoholigeelit

-	Genuine Overseas Rum	5 ltr
-	Cherry Brandy	5 ltr
-	Brandy	5 ltr

Loistavat kuorrutteet



Hyytelöt, koristehyytelöt ja kuorrutteet

Viimeistele leivonnaiset loistavalla kiilteellä - Dawnin hyytelöillä, geeleillä ja kuorrutteilla.

Instant Jelly

Instant Jelly on jauhemainen hyytelöimisaine, haponkestävä ja sopii kuumahyytelöintiin. Minimaalinen vaahtoutuminen ja hyvä ruiskutettavuus takaavat hyvin leikkautuvan, loistavan viimeistelyn leivonnaisien pinnalle. Pakastuksen- ja sulatuksenkestävä.

Belnap® ja Belnap 100

Paksut konsentraatit kuumahyytelöintiin, koneelliseen ruiskutukseen sekä käsin sivelyyn. Sopii erinomaisesti mm. viinereiden viimeistelyyn. Minimaalinen vaahtoutuminen, loistava ja läpinäkyvä kiilto kuivalla pinnalla.

Gelomat

Käyttövalmis, haponkestävä nestemäinen hyytelö koneruiskutukseen. Gelomat soveltuu tuotteisiin, joissa vaaditaan tukevaa ja hyvin leikkautuvaa hyytelöä. Pakastuksen- ja sulatuksenkestävä.

Quelli

Kylmähyytelö hedelmämehuille ja hedelmäsoseille, tehden niistä pakastuksen- ja sulatuksenkestäviä sekä hyvin leikkautuvia. Sopii erinomaisesti tuoreiden tai sulatettujen hedelmien mehun hyytelöintiin.

Decorgels, Decorgel Plus

Käyttövalmiit geelit leivonnaisten koristeluun. Loistavat kiillot kylmähyytelöintiin tai Belnapin (kuumahyytelöintiin) kanssa käytettynä. Saatavana eri väreissä ja eri makuisina. Lohdi poikkeuksellinen marmorikuvio käyttämällä värejä yhdessä. Pakastuksen- ja sulatuksenkestäviä.

Kuorrutteet

Dawnin kuorrutteet on valmistettu nykypäivän kiireisille leipomoille. Kuorrutteita voi levittää paletilla tai lämmittää tarkempaan työskentelyyn. Leivonnaiset voi kuorruttaa perinteisin menetelmin, peittämällä, dippaamalla tai pursottamalla luoden samalla erilaisia kuvioita. Kaikki kuorrutteet on pakattu helppokäyttöisiin astioihin.

Edut

- Helppo ja aikaa säästävä valmistus: sekoita jauhe ja sokeri kiehuvaan veteen ja käytä välittömästi
- Hyvä ruiskutettavuus jopa alhaisissa lämpötiloissa
- Kiinteä ja kauniisti leikkautuva
- Loistava, läpinäkyvä kiilto
- Pakastuksen- ja sulatuksenkestävä
- Kuiva pinta

Edut

- Sopii erinomaisesti viinereiden viimeistelyyn
- Minimaalinen vaahtoutuminen
- Ruiskutuslämpötila min. 85°C
- Kuiva pinta
- Loistava, läpinäkyvä kiilto
- Voidaan laimentaa vedellä

Edut

- Voidaan käyttää matalammissakin lämpötiloissa (min. 70°C)
- Voidaan ruiskuttaa useita kerroksia

Edut

- Sitoo nesteitä nopeasti
- Saatavana eri makuisina (omena, aprikoosi, kirsikka ja neutraali)
- Pölyämätön: Quelli Plus

Edut

- Käyttövalmiita
- Pakastuksen- ja sulatuksenkestäviä
- Yhdistä eri Decorgelejä ja saavuta poikkeuksellisen näyttävä marmorikuvio
- Voidaan käyttää Belnapin kanssa, jolloin leivonnaisen voi peittää reunoja myöten kokonaan

Edut

- Luonnolliset maut ja värit
- Pitkä säilyvyysaika
- Pakastuksen- ja sulatuksenkestäviä
- Sopivat erilaisiin käyttökohteisiin
- Monipuolisia ja helppokäyttöisiä
- Helppoja levittää





Tuotenro	Annostus	ME
----------	----------	----

Instant Jelly

-	Instant Jelly käsin siveilyyn	50 g Instant Jelly 300 g Kidesokeri 1.000 g Vesi	4x1 kg 2x2,5 kg 20 kg
-	Instant Jelly Red (punainen) käsin siveilyyn	50 g Instant Jelly Red 300 g Kidesokeri 1.000 g Vesi	2x2,5 kg
-	Jelly Glaze Neutral koneelliseen ruiskutukseen	100 g Jelly Glaze Neutral 250 g Kidesokeri 1.000 g Vesi	2x2,5 kg
-	Jelly Glaze Red (punainen) koneelliseen ruiskutukseen	100 g Jelly Glaze Red 250 g Kidesokeri 1.000 g Vesi	2x2,5 kg
-	Jelly Glaze Yellow (keltainen) koneelliseen ruiskutukseen	100 g Jelly Glaze Yellow 250 g Kidesokeri 1.000 g Vesi	2x2,5 kg

Belnap 100

-	Belnap 100 Neutral kuumahyytelö sekä käsin siveilyyn että koneelliseen ruiskutukseen	1.000 g Belnap 100 Neutral 1.300 g Vesi	14 kg
-	Belnap 100 Yellow (keltainen) kuumahyytelö sekä käsin siveilyyn että koneelliseen ruiskutukseen	1.000 g Belnap 100 Yellow 1.300 g Vesi	14 kg
-	Belnap 100 Red (punainen) kuumahyytelö sekä käsin siveilyyn että koneelliseen ruiskutukseen	1.000 g Belnap 100 Red 1.300 g Vesi	14 kg

Gelomat

-	Gelomat Yellow	Käyttövalmis sellaisenaan	13 kg
950462	Gelomat GT, Neutral	Käyttövalmis sellaisenaan	13 kg

Quelli

950530	Quelli	100-120 g Quelli 200 g Kidesokeri 1.000 g Hedelmämehu	2x2,5 kg 10 kg 25 kg
-	Quelli Plus pölyämätön	100-120 g Quelli Plus 200 g Kidesokeri 1.000 g Hedelmämehu	20 kg
-	Quelli Type Apple (omena)	150 g Quelli Type Apple 200 g Kidesokeri 1.000 g Vesi	10 kg
-	Quelli Type Apricot (aprikoosi)	150 g Quelli Type Apricot 200 g Kidesokeri 1.000 g Vesi	10 kg
-	Quelli Type Cherry (kirsikka)	150 g Quelli Type Cherry 200 g Kidesokeri 1.000 g Vesi	10 kg

Premium Decorgels Plus

-	Decorgel Plus Caramel	3 kg
-	Decorgel Plus Chocolate (10 % Real Chocolate)	3 kg
-	Decorgel Plus Neutral	3 kg
950461	Decorgel Plus Glamour Silver	3 kg

Classic Decorgels

-	Decorgel Caramel	3 kg
-		7 kg
-	Decorgel Cocoa (kaakao)	3 kg
-		7 kg
-	Decorgel Kiwi	3 kg
-	Decorgel Neutral (neutraali)	3 kg
950460		7 kg
-	Decorgel Orange (appelsiini)	6,5 kg
950459	Decorgel Passion fruit (passionhedelmä)	3 kg
-	Decorgel Raspberry (vadelma)	3 kg
-	Decorgel Strawberry (mansikka)	3 kg
950463	Decorgel White (valkoinen)	3 kg
-		7 kg

Standard Mirror Glaze

-	Mirror Glaze, Choco (suklaa)	13 kg
-	Mirror Glaze, Neutral (neutraali)	13 kg

Kiiltävät kuorrutteen

-	Glossy Icing Chocolate (suklaa)	7 kg
950469		14 kg
950470	Glossy Icing Caramel Flavoured (karamelli)	7 kg
-		14 kg
950468	Glossy Icing White (valkoinen)	7 kg
-	Premium Crystal Glaze (kristalli)	7 kg

Frosting-kuorrutteen

Helppo- ja monikäyttöinen käyttövalmis kermanen ja kuohkea kuorrute koristeluun ja viimeistelyyn

-	Chocolate Frosting (suklaa)	4x1,7 kg
950467		6 kg
950465	Cream Cheese Frosting (tuorejuusto)	4x1,7 kg
950466		6 kg
-	Vanilla Frosting (vanilja)	4x1,7 kg

Hedelmähapot

-	Fruit Acid	4x1,2 kg
-	Glaçage Chocolat	6 kg



Yksityis-
kohtia
rakastaen



Koristeet & suklaat

Kun etsit sitä jotakin “extraa” leivoksen tai kakun viimeistelyyn, löydät oikeat palaset Dawnin laajasta koristelu- ja suklaatuotevalikoimasta.

Koristeet

Valikoima korkealaatuisia koristeita leivonnaisten, jälkiruokien ja jäätelöannoksien koristeluun.

Suklaakoristeet

Ainutlaatuisia koristeita. Sopivat täydellisesti leivonnaisten, jälkiruokien ja jäätelöannoksien koristeluun.

Suklaa

Korkealaatuiset belgialaiset suklaat ja kuorrutteen kätevinä paloina, helppo käsitellä. Suklaat soveltuvat monenlaisiin käyttötarkoituksiin, kuten suklaakoristeiden ja suklaakonvehtien valmistukseen, kuorruttamiseen, canache-täytteisiin tai jäätelöihin.

Rasvapohjaiset kuorrutteen

Rasvakuorrutteen kuorruttamiseen, satiinimaisen mattana ja loistavalla kiillolla.

Valkoinen fondantti

Korkealaatuinen käyttövalmis fondantti. Kaulaa ja koristelee.

Edut

- Valmistettu parhaista suklaalaaduista
- Käyttövalmiita
- Näyttävä viimeistely leivonnaiselle, jälkiruoalle tai jäätelöannokselle

Edut

- Valmistettu Belgiassa
- Helppo annostella
- Soveltuvat monipuoliseen käyttöön

Edut

- Nopeasti liukenevia
- Helppo annostella
- Ei tarvitse temperoida

Edut

- Helppo käsitellä, monikäyttöinen ja käyttövalmis
- Hyvä elastisuus, ei halkeile
- Erittäin pehmeä, kuohkea suutuntuma ja hieno rakenne





Decoration

-	Amarena Cherries Korkealaatuisia säilöttyjä kirsikoita jälkiruokiin ja jäätelöannoksiin	5,6 kg
-	Cherries, red Sokeroituja kirsikoita leivonnaisten koristeluun, värjätty hedelmäkonsentraatilla (ei tarvitse deklaroitua)	2,5 kg
-	Garnierbraun Sveitsiläinen pursotettava massa koristeluun	1,25 kg
-	Mini-Borke Chocolate Decoration Suklaamuruja kreemeihin, leivoksiin, kakkuihin, jäätelöihin ja koristeluun	5 kg
-	Sugar Nibs	10 kg
-	Hazelnut Brittle Granules	3,5 kg
-	Hazelnut (hasselpähkinärouhe) Paahdettu, rouhittu ja sokeroitu	8x1 kg
950487	Cream-Caramel Pieces Kermakaramellipaloja leivonnaisiin, jälkiruokiin ja jäätelöannoksiin	8x1,5 kg
950531	Shape-It Sokerikoristeiden valmistukseen	5x1 kg

KORISTEET JA SUKLAAT

* only cocoa butter



Tuotenro

ME

Suklaat

950480	Cabo Blanco valkosuklaa, 30 % kaakaota* *) Ainoastaan kaakaovoita	4x5 kg
-	Maracaibo maitosuklaa, 37 % kaakaota	4x5 kg
950481	San Felipe Bitter Chocolate 67 %	4x5 kg
-	San Felipe Bitter Chocolate 73 %	4x5 kg



Rasvapohjaiset kuorrutteen

-	Juwela Chips Nopeasti liukeneva suklaakiille murun muodossa	10 kg
-	Stracciatella Rasvakuorrute, valmistettu kookosöljystä ja kaakaosta	10 kg
-	Fatglaze Drops Dark Tumma rasvakuorrute, pelletteinä	10 kg
-	Fatglaze Drops Type Milk Vaalea rasvakuorrute, pelletteinä	10 kg
-	Fatglaze Drops White Valkoinen rasvakuorrute, pelletteinä	10 kg



Fondantti

-	Rolled Fondant White (valkoinen) Käyttövalmis valkoinen fondantti koristeluun	5 kg
---	---	------



Laadun- valvonta



Laadunvalvonta

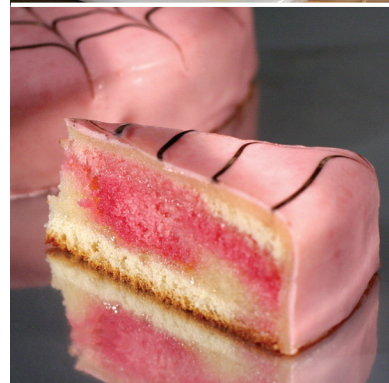
Laatu ja tuoteturvallisuus ovat peruskäsityksiä valmistamamme tuotteita. Täyttääksemme vaatimukset, laadunormit on ankkuroitu tiukasta yrityksemme periaatteisiin ja ne ovat olleet kaiken perusta visioissamme. Meidän laadunvalvontajärjestelmään sisältyy jatkuva kehittäminen. Sovellamme näitä periaatteita myös, kun valitsemme raaka-ainetoimittajia. Yhteistyön aikana varmistamme laadun säilyvyyden aikataulutetuilla auditoinneilla ja järjestelmällisillä kontroleilla. Meidän sertifioitu laatujärjestelmä auttaa varmistamaan tuoteturvallisuuden säilyttämisen. Tämän ansiosta voimme toimittaa asiakkaillemme optimaalisia ja turvallisia laadukkaita tuotteita.

Dawn Foodsin periaatteet elintarviketurvallisuudesta ja laadusta: “Me inspiroimme asiakkaitamme ja kuluttajia vertaansa vailla olevilla, jatkuvasti korkealaatuisilla ja turvallisilla tuotteilla noudattamalla lain vaatimuksia.”

Dawnin globaalit tuoteturvallisuus- ja laatu tavoitteet sisältävät:

- Asiakkaan ymmärtäminen ja kysyntään vastaaminen
- Globaalien tuoteturvallisuus- ja laatu standardien noudattaminen ja täyttäminen kaikissa Dawnin tuotantolaitoksissa
- Tuoteturvallisuuden jatkuva parantaminen tuotantoprosesseissa

- Dawn Foods



LEIPURIN®

Leipurin Oyj
Tahkotie 1 E 2, 01530 Vantaa
Puh. (09) 521 70 · Fax. (09) 521 2121

www.leipurin.com



© Leipurin Oyj 11/2016



The  ASPO Company