



Professional

Kuchen ohne Backen

Jederzeit attraktive und hochwertige Kuchen



Alle Abbildungen sind Serviervorschläge
bzw. Symbolabbildungen.

Professionelle Lösungen für Großverbraucher – seit 1899!

Dr. Oetker Professional mit seiner seit vielen Jahrzehnten überzeugenden Back- und Dessertkompetenz liefert hochwertige Lösungen für höchste Ansprüche – für Profis aus den Bereichen Backen & Co., Hotellerie, Gastronomie sowie Gemeinschaftsverpflegung.

Profi-Produkte und -Konzepte

für Verwender mit höchsten Ansprüchen



Damit Sie Ihre Gäste
begeistern können!



Einfache, zeitsparende
Zubereitung

Wir wollen Sie begeistern und wir wissen was Ihnen wichtig ist – ob es sich um praxisgerechte Gebindegrößen, einen hohen Convenience-Grad oder eine breite Produktpalette handelt.

Aber wir kennen auch die Wünsche Ihrer Gäste. Daher setzen wir in bester Dr. Oetker-Manier nicht nur auf verfeinerte Rezepturen und attraktive Produktneheiten, sondern auch auf exzellenten Geschmack, optische Leckerbissen und allerhöchste Qualität.

Wir setzen ständig neue Impulse im Großverbrauchergeschäft – mit innovativen Lösungen, gelingsicheren Produkten und raffinierten Ideen. Zum obersten Ziel gehört es auch, den Arbeitsalltag unserer Kunden spürbar zu erleichtern, vor allem in Zeiten großer Veränderungen!

Kuchen ohne Backen. Wie funktioniert das? ... und warum überhaupt?

Warum & wie:

Unsere oberste Handlungsmaxime ist es, Sie und Ihre Gäste zu begeistern.

Aufgrund des ausgewogenen Preis-Leistungsverhältnisses gelingt es Ihnen mit den Dr. Oetker Professional Produkten ein attraktives und zeitgemäßes Speisenangebot zu kreieren und

Ihre Speisen in der gewünschten Qualität, mit der notwendigen Arbeitserleichterung und der Möglichkeit bzw. dem gewünschten Freiraum für Kreativität herzustellen.

Wir bieten für jeden Bedarf das entsprechende Produkt, beginnend mit Backzutaten, über Halbfertigprodukte bis hin zu Fertigprodukten.

Wer kann das brauchen und warum:

Für alle Verwender aus Hotellerie, Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung, die unter besonderen Bedingungen arbeiten oder für bestimmte Situationen entsprechende Lösungen benötigen und unabhängig von schwierigen/kritischen Versorgungssituationen sein möchten wie z.B.

Bei besonderen örtlichen Gegebenheiten (z. B. hochgelegene, abgelegene Skihütten)

Bei Unterbrechungen der Lieferkette aufgrund von Naturereignissen (z. B. wegen Lawinensperrungen), Epidemien/Pandemien (z. B. wegen Quarantänen) und Krisen (Stromversorgung, Grenzschließungen)

Für alle Verwender aus Hotellerie, Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung die mit den allgemeinen Herausforderungen besonders konfrontiert sind wie

Mangel an Fachkräften

Steigende Wareneinsätze, Personal- und Betriebskosten

Wie funktioniert das:

Verwendung fertiggebackener Kuchen- und Tortenböden, Fertigfüllungen, Instant-Gelatine, Spiegelglasuren und Dekorationsartikel

die keinen Back-/Kochvorgang und keine Tiefkühlagerung benötigen

Was sind die Vorteile für den Verwender:

+ Vorteile Lagerhaltung

- ✓ Keine TK-Lagerung notwendig
- ✓ Aufgrund der langen Haltbarkeit der Trocken-Produkte sind diese auch lange lagerbar

+ Vorteile Anwendung

- ✓ Anwendungssichere Produkte
- ✓ Keine Patisserie-Fachkenntnisse notwendig, somit gut geeignet für Hilfskräfte und angeleitete Kräfte
- ✓ Dadurch unabhängig von der Qualifikation der Mitarbeiter
- ✓ man spart Zeit, da kein Back-/Kochvorgang notwendig

+ Vorteile Ergebnis

- ✓ Geringere Betriebskosten (da keine Tiefkühlung, kein Back- oder Kochvorgang notwendig)
- ✓ Unabhängigkeit von schwierigen/kritischen Versorgungssituationen
- ✓ trotz (z. B. saisonbedingten) Personalwechsels können den Gästen stets Speisen in gleichbleibender Qualität angeboten werden

Kuchenschnitten ohne Backen

Beispiel: Schoko-Mango-Schnitte



Zutaten für 24 Stück à ca. 4,7 cm x 9 cm:

1 Stk. Kuchenboden Natur 28 x 38 cm 1-44-240006

1 Stk. Kuchenboden Kakao 1-44-240007

Zum Belegen: 3 Streifen Kuchenboden Natur 4 x 38 cm

Schokofüllung

200 g Knusper Füllung Schokolade 1-44-242127

Mango-Joghurt-Creme

50 g Instant-Pulvergelatine 1-44-242125

200 ml Fruchtpüree Mango

200 g Joghurt natur

70 g Staubzucker

400 g geschlagenes Schlagobers

Schokoobers

125 g Paradiescreme Schokolade
1-39-204623

250 ml flüssiges Schlagobers

250 ml Milch

Fruchtspiegel

20 g Instant-Pulvergelatine 1-44-242125

100 ml Fruchtpüree Mango

30 g Staubzucker

Zum Dekorieren

125 ml geschlagenes Schlagobers

24 Stk. Decorblätter Zartbitter 1-39-250070

150 g würfelig geschnitten Mango

etwas Raspel Schokolade dunkel 1-39-250072

08 Die Schnitte in 24 Stücke schneiden mit Schlagobers, Dekorblättern, Mangowürfeln und Raspel Schokoladen dekorieren.

07 Für den Fruchtspiegel Püree und Staubzucker verrühren. Anschließend das Instant-Gelatinepulver einrühren und so lange verrühren, bis sich das Pulver vollständig aufgelöst hat. Bei beginnender Gelierung mithilfe eines Pinsels den Fruchtspiegel auf die Kuchenstreifen auftragen.



06 Die Schnitte in drei Längsstreifen einteilen (nicht schneiden) und die 3 Kuchenbodenstreifen auflegen. Die Schnitte für 3 Stunden kaltstellen.



05 Für das Schokoobers Dessertcreme, Schlagobers und Milch in eine Rührschüssel geben, verrühren und nach Packungsanleitung aufschlagen. Das Schokoobers auf den Kuchenboden Kakao geben und glattstreichen.



04 Darauf den Kuchenboden Kakao legen.

03 Für die Mango-Joghurt-Creme Fruchtpüree, Joghurt und Staubzucker verrühren. Das Instant-Gelatinepulver anschließend einrühren und so lange verrühren, bis sich das Pulver vollständig aufgelöst hat. Bei beginnender Gelierung das Schlagobers unterheben. Die Creme auf die Schoko-Füllung geben und verstreichen.



02 Die gebrauchsfertige Knusper Füllung Schokolade auf den vorbereiteten Kuchenboden streichen.



01 Den Kuchenboden Natur mit einem Backrahmen umstellen.



Zubereitung
Schicht für Schicht

Kuchenschnitten ohne Backen

Kuchenbausatz

Streu-Dekore, Schoko-Dekore, Schlagschaum



08 Dekoration



Gebrauchsfertige Spiegelglasur



Kuchenboden Natur oder Kuchenboden Kakao



Zutat: Paradiescreme Schokolade



Kuchenboden Kakao oder Kuchenboden Natur



Zutaten: Instant-Pulvergelatine, Vanille-Extrakt oder Natürliches Vanille-Aroma



Knusper Füllung Schokolade



Kuchenboden Natur oder Kuchenboden Kakao



Oberscremeschnitten ohne Backen

Beispiel: Erdbeer-Schnitte mit Fruchtspiegel



Zutaten für 24 Stück à ca. 4,7 cm x 9 cm:

1 Stk. Kuchenboden Natur 28 x 38 cm 1-44-240006

Erdbeer-Oberscreme

60 g Instant-Pulvergelatine 1-44-242125
500 ml Fruchtpüree Erdbeer
250 g Speisetopfen
120 g Staubzucker
1 Zitrone Saft
600 g geschlagenes Schlagobers

Fruchtspiegel

250 g Spiegelglasur Rot 1-44-242136

Zum Dekorieren

12 Stk. in Scheiben geschnittene Erdbeeren

04 Die Schnitte in 24 Stücke schneiden und mit Erdbeerscheiben dekorieren.

03 Für den Fruchtspiegel die gebrauchsfertige Spiegelglasur auf die Obersfüllung geben und glattstreichen. Die Schnitte bis zur Weiterverarbeitung mind. 1 Stunde kaltstellen.

02 Für die Erdbeer-Oberscreme Fruchtpüree, Topfen, Zitronensaft und Staubzucker verrühren. Das Instant-Gelatinepulver einrühren und so lange verrühren, bis sich das Pulver vollständig aufgelöst hat. Bei beginnender Gelierung das Schlagobers unterheben. Die Obersfüllung auf den Kuchenboden Natur geben und glattstreichen. Für 3 Stunden kaltstellen.

01 Den Kuchenboden Natur auf ein Gastrobblech geben und mit einem Backrahmen umstellen.



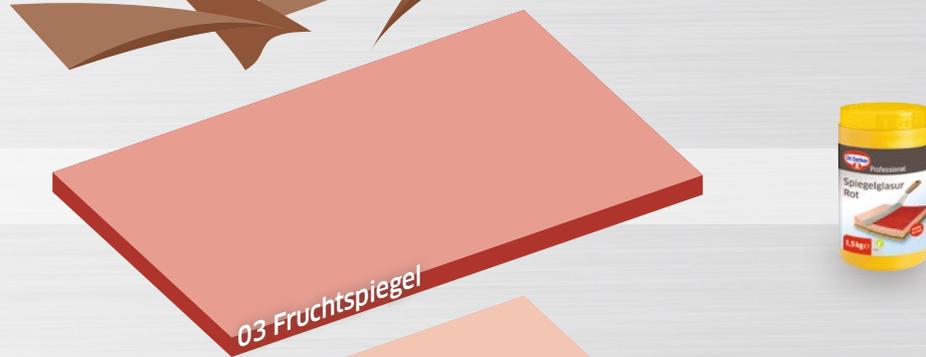
Zubereitung
Schicht für Schicht

Oberscremeschnitten ohne Backen Kuchenbausatz

Streu-Dekore, Schoko-Dekore,
Schlagschaum



Spiegelglasur Rot



Zutaten: Instant-Pulver-
gelatine, Vanille-Extrakt oder
Natürliches Vanille-Aroma



Kuchenboden Natur oder
Kuchenboden Kakao



Topfenoberscremetorten ohne Backen

Beispiel: Topfentorte



10 Zum Ausfertigen die Torte mit Schlagobers einstreichen und mit Mandelblättchen einstreuen (absetzen). Mit Früchten belegen und Minzblätter garnieren.



07-09 Dritten Tortenboden auflegen, Tortenboden dünn mit Ribislmarmelade bestreichen, Topfencreme darauf geben und verstreichen.

Zutaten für 1 Torte Ø 26 cm, 16 Stücke:

3 Stk. Tortenboden Natur 1-44-240008

Topfen-Obersfüllung

80 g Instant-Pulvergelatine 1-44-242125
 750 g Speisetopfen
 120 g Staubzucker
 1 Zitrone Schale
 1 Zitrone Saft
 600 ml geschlagenes Schlagobers

Zum Ausfertigen und Dekorieren

125 ml geschlagenes Schlagobers
 100 g geröstete Mandelblättchen
 250 g gemischte Früchte (Erdbeeren, Heidelbeeren, Himbeeren)
 einige Minzblätter

Zum Bestreichen

180 g passierte Ribislmarmelade

04-06 Zweiten Tortenboden auflegen, Tortenboden dünn mit Ribislmarmelade bestreichen, Topfencreme darauf geben und verstreichen.

03 Topfen mit Staubzucker, Zitronenschale und Zitronensaft glattrühren. Anschließend das Instant-Gelatinpulver einrühren und so lange verrühren, bis das Pulver vollständig aufgelöst ist. Bei beginnender Gelierung das Schlagobers unterheben. Topfencreme auf Tortenboden geben und verstreichen.



02 Tortenboden dünn mit Ribislmarmelade bestreichen.



01 Einen Tortenboden Natur 26 Ø cm auf eine Tortenplatte geben und mit einem Tortenring umstellen.



Zubereitung
 Schicht für Schicht

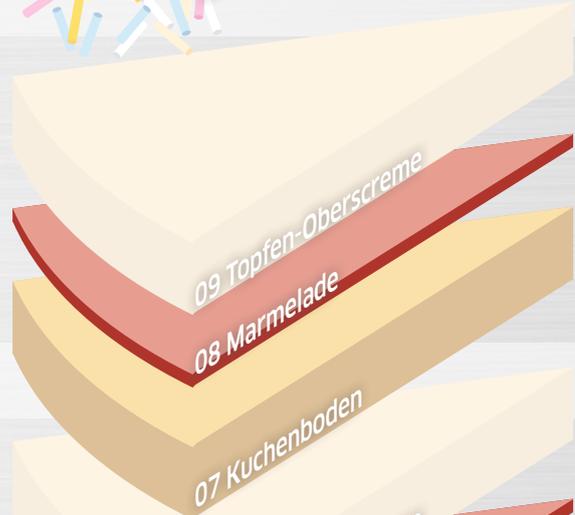
Topfenoberscremetorten ohne Backen Kuchenbausatz

Streu-Dekore,
Schlagschaum



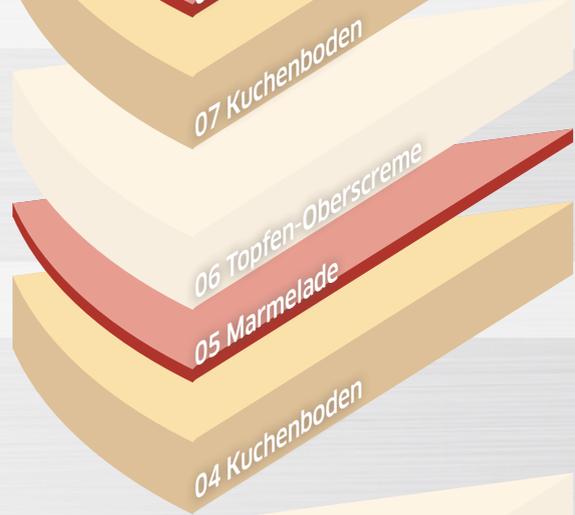
Zutaten: Instant-Pulver-
gelatine, Vanille-Extrakt oder
Natürliches Vanille-Aroma

Tortenboden Natur oder
Tortenboden Kakao

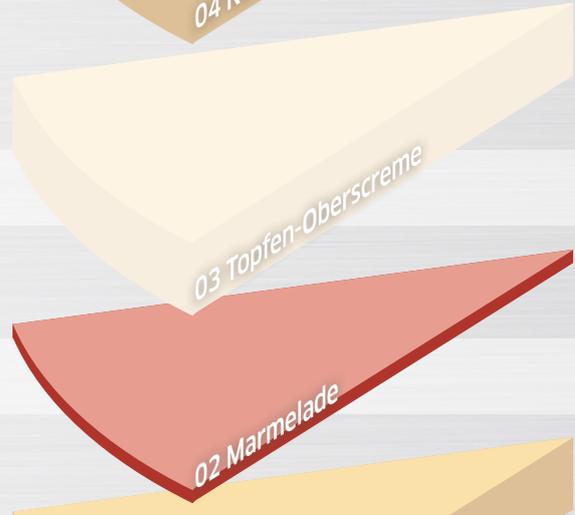


Zutaten: Instant-Pulver-
gelatine, Vanille-Extrakt oder
Natürliches Vanille-Aroma

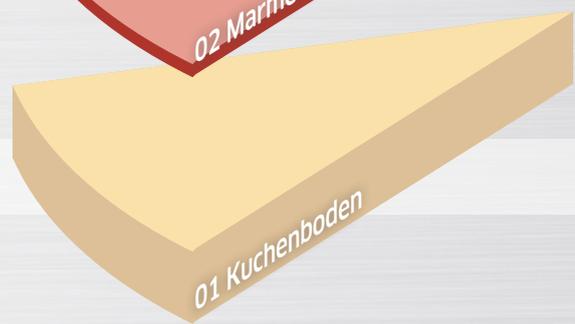
Tortenboden Natur oder
Tortenboden Kakao



Zutaten: Instant-Pulver-
gelatine, Vanille-Extrakt oder
Natürliches Vanille-Aroma



Tortenboden Natur oder
Tortenboden Kakao



Naked Cake ohne Backen

Beispiel: Beeren-Naked-Cake



Zutaten für 1 Torte Ø 26 cm, 16 Stücke:

3 Stk. Tortenboden Kakao 1-44-240009

Ricotta-Joghurt-Creme

500 g Ricotta (italienische Frischkäse)

500 g Joghurt

230 g gesiebter Staubzucker

15 g Dr. Oetker Vanillin Zucker 1-44-242103

1 Röhrchen Dr. Oetker Aroma Zitrone 1-01-140800

15 g Dr. Oetker Sahnesteif 1-44-242514

500 ml geschlagenes Schlagobers

etwas Dr. Oetker Back- & Speisefarben blau und rot
1-01-525500

Belag

200 g Heidelbeeren

200 g Himbeeren

200 g halbierte Erdbeeren

Zum Bestreuen

etwas Staubzucker

07 Die Torte vor dem Servieren mit Staubzucker leicht bestreuen.

06 Die übrige Creme, passend zur Farbe der Erdbeeren, mit roter Speisefarbe einfärben. Die Creme auf den Tortenboden geben, verstreichen und mit Erdbeeren belegen. Anschließend die Torte kalt stellen.

05 Den dritten Tortenboden darauflegen und leicht andrücken.

04 1/3 der Creme mit roter Speisefarbe, passend zur Farbe der Himbeeren, einfärben. Die Creme auf den mittleren Tortenboden streichen und mit Himbeeren belegen.

03 Den mittleren Boden darauflegen und leicht andrücken.

02 Für die Creme die Zutaten mit dem Schneebesen verrühren und die Creme dritteln. Einen Teil mit blauer Speisefarbe, passend zur Farbe der Heidelbeeren, einfärben. Die blaue Creme auf dem Tortenboden verstreichen und mit Heidelbeeren belegen.

*Zubereitung
Schicht für Schicht*

01 Einen Tortenboden Kakao 26 Ø cm auf eine Tortenplatte geben und mit einem Tortenring umstellen.

Naked Cake ohne Backen

Kuchenbausatz

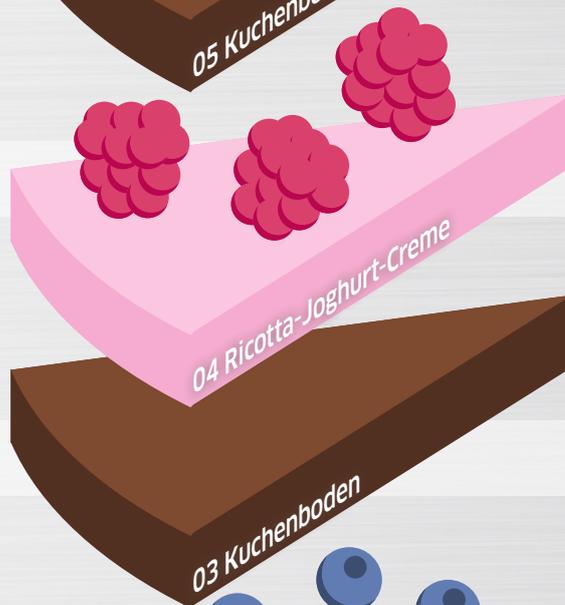
Zutaten: Vanillin Zucker,
Aroma Zitrone, Sahnesteif,
Back- & Speisefarbe rot



Tortenboden Kakao oder
Tortenboden Natur



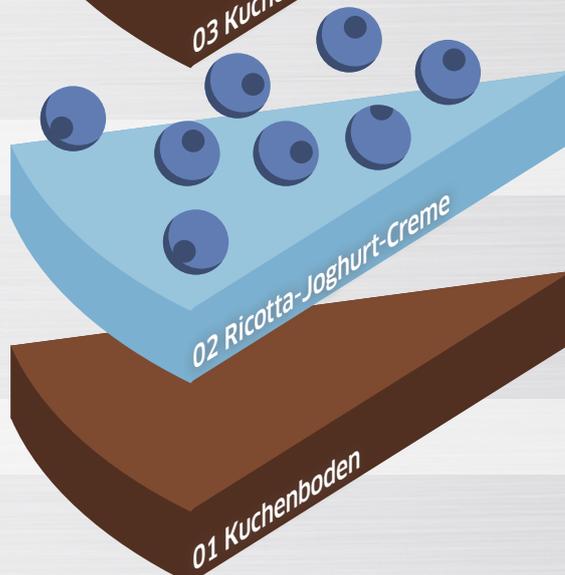
Zutaten: Vanillin Zucker,
Aroma Zitrone, Sahnesteif,
Back- & Speisefarbe rot



Tortenboden Kakao oder
Tortenboden Natur



Zutaten: Vanillin Zucker,
Aroma Zitrone, Sahnesteif,
Back- & Speisefarbe blau



Tortenboden Kakao oder
Tortenboden Natur



Unser Sortiment

Art.-Nr.	Umkarton GTIN	Artikel	Produkt-eigensch.	Aller-gene	Bestell-einheit	Nährwerte à 100 g: Energie	Eiweiß	KH	Fett
Topping									
1-39-201725	4008241172537	Schlagschaum		g	10 x 1 kg	2373 kJ/569 kcal	3,6 g	59 g	35 g
1-39-252330	4006733009262	Haselnuss Krokant		h	6 x 700 g	1905 kJ/452 kcal	3,0 g	82 g	12 g
1-39-250074	4008241101681	Schoko Streusel		f	6 x 700 g	1904 kJ/453 kcal	4,5 g	71 g	16 g
1-44-242600	9008200118373	Dekor Blättchen Schokolade-Geschmack			6 x 700 g	1696 kJ/403 kcal	4,7 g	71 g	9,9 g
1-39-252308	4006733000481	Bunte Zuckerstreusel			6 x 700 g	1699 kJ/400 kcal	0,1 g	97 g	1,3 g
1-39-252332	4006733009361	Knusper Perlen		a g	6 x 450 g	1914 kJ/455 kcal	5,5 g	73 g	15 g
1-39-252331	4006733009330	Schoko Zebra Röllchen		g	6 x 400 g	2234 kJ/535 kcal	5,9 g	60 g	30 g
1-44-242633	9008200118908	Schokolade Herzen bedruckt		f g	6 x 300 g	2389 kJ/575 kcal	5,3 g	39,9 g	42 g
1-39-250070	4008241101629	Schoko Dekorblätter Zartbitter		f g h	1 x 600 g	2474 kJ/596 kcal	4,0 g	43 g	44 g
1-39-250072	4008241101643	Raspel Schokolade dunkel		f g h	1 x 1 kg	1969 kJ/471 kcal	5,1 g	61 g	20 g
1-39-250073	4008241101667	Mocca Bohnen			6 x 1 kg	2097 kJ/503 kcal	5,9 g	51 g	28 g
Spiegelglasur									
1-44-242136	9008200117765	Spiegelglasur Rot			4 x 1,5 kg	1123 kJ/264 kcal	0 g	66 g	0,1 g
Füllung									
1-44-242125	9008200117741	Rinder-Pulvergelatine Instant			6 x 1 kg	1601 kJ/377 kcal	0 g	71 g	23 g
1-44-242127	9008200117758	Knusper Füllung Schokolade		a g h	1 x 3 kg	2212 kJ/529 kcal	5,4 g	61 g	29 g
1-44-242132	9008200117789	Bourbon Vanille Extrakt			6 x 500 g	1228 kJ/289 kcal	0,3 g	70 g	0,1 g
1-44-242133	9008200009442	Natürliches Vanille Aroma			6 x 1 Liter	1513 kJ/356 kcal	0 g	89 g	0 g
1-39-204623	4008241462201	Paradiescreme Schokolade		g	6 x 1 kg	1841 kJ/438 kcal	4,2 g	72 g	13 g
Boden									
1-44-240006	9008200118960	Kuchenboden Natur 28 x 38 x 1,3 cm, 4 x 270 g		a c	5 x 1,08 kg	1396 kJ/330 kcal	7,5 g	65 g	3,1 g
1-44-240007	9008200118977	Kuchenboden Kakao 28 x 38 x 1,3 cm, 4 x 270 g		a c	5 x 1,08 kg	1355 kJ/321 kcal	9 g	59 g	4 g
1-44-240008	9008200116539	Tortenboden Natur Ø 26 cm, H 1,3 cm, 4 x 135 g		a c	5 x 540 g	1396 kJ/330 kcal	7,5 g	65 g	3,1 g
1-44-240009	9008200116546	Tortenboden Kakao Ø 26 cm, H 1,3 cm, 4 x 135 g		a c	5 x 540 g	1355 kJ/321 kcal	9 g	59 g	4 g

