

## Farbenfrohe Veredelung & vielseitige Füllungen

Dawn Foods bringt neue Produkte für kreative Backwaren: fünf neue Souplesse Sorten für farbenfrohe Überzüge sowie die beliebten Delicreams Bueno & Coconut



*Das neue Hybridgebäck „Dörnchen“ gibt es auch mit angesagter Pistaziencremefüllung und ebensolchem Überzug. © Beigestellt*

Pünktlich zur Osterzeit erweitert Dawn Foods sein Angebot an **Royal Steensma Souplesse** um fünf neue Sorten: Typ Karamell, Typ Pistazie, Kakaomilch, Haselnuss und Typ Eierlikör. Diese Überzüge sorgen nicht nur für eine lebendige Farbvielfalt, sondern überzeugen auch geschmacklich – ideal für Donuts, Muffins, Sahnerollen oder Ostertorten. Ein besonderes Merkmal von Souplesse ist seine Vielseitigkeit. Neben der klassischen Verwendung als Überzug kann es auch als Füllung eingesetzt werden. So lassen sich Cremes mit Puddingcharakter, Fettcremes oder mit Schlagobers verfeierte Ganache kreieren.

Mit der neuen Sorte Pistazie greift Dawn zudem einen aktuellen Geschmackstrend auf.



*Die rosa Erdbeer-Rhabarber Rolle macht Lust auf Frühling. © Beigestellt*

## **Das „Dörnchen“ - ein innovatives Hybridgebäck**

Mit dem „**Dörnchen**“ präsentiert Dawn eine neue Gebäckspezialität: Ein Hörnchen aus Donutteig kombiniert die

saftige, lockere Krume der Dawn Donut Base mit einer kurzen Siedezeit von nur 1,5 Minuten je Seite. Die Veredelung erfolgt mit Royal Steensma Souplesse als Überzug und passenden Füllungen – eine moderne Kombination aus zwei beliebten Gebäcken.

## **Royal Steensma Souplesse: Der flexible Überzug**

Souplesse ist ein fettbasierter Überzug, der sich ideal für Dekoration, Überzüge und Füllungen eignet. Dank einer speziellen Fettmischung bleibt es flexibel und reißt nicht, selbst nach dem Einfrieren und Auftauen. Es ist in verschiedenen Farben und Geschmacksrichtungen erhältlich und besonders einfach in der Anwendung: Ein kurzes Erwärmen in der Mikrowelle genügt, um die perfekte Konsistenz zu erhalten. Alle Varianten von Souplesse enthalten RSPO-zertifiziertes Palmöl sowie Rainforest-Alliance-zertifizierten Kakao. Die neuen Sorten ergänzen das bestehende Sortiment, das bereits Varianten wie Weiß, Dunkel, Typ Banane, Erdbeere, Limoncello und Orange umfasst.



© Beigestellt

**Dawn Delicream Bueno & Coconut -**

## Füllcremes für kreative Backideen

Mit Dawn Delicream Bueno & Coconut bietet Dawn zwei gebrauchsfertige Füllcremes mit intensivem Aroma. Delicream Bueno kombiniert den Geschmack von Haselnuss und weißer Schokolade. Delicream Coconut überzeugt mit cremigem Kokosaroma. Dank ihrer stabilen Konsistenz sind beide Cremes vielseitig einsetzbar:

**Überzug & Auflage:** Perfekt für Torten, Schnitten, Rührmassen oder Eclairs, ohne zu verlaufen.

**Aromatisierung:** Ideal zur Verfeinerung von Topfkuchen, Kalt- und Fettcremes.

**Füllung:** Backstabil und direkt einsetzbar für Dauergebäck, Pralinen, Berliner oder Croissants.

Die Füllcremes sind gebrauchsfertig im 5-kg-Eimer erhältlich und bieten maximale Flexibilität in der Backstube.



© Beigestellt

## Kreative Möglichkeiten

Mit den neuen Royal-Steensma-Souplesse-Sorten und den vielseitigen Delicreams bietet Dawn Foods innovative Zutaten für die moderne Backkunst. Ob farbenfrohe Überzüge oder aromatische Füllungen – die neuen Produkte eröffnen unzählige kreative Möglichkeiten für Bäckereien und Konditoreien.

Dawn Foods Germany GmbH  
D-64295 Darmstadt

[www.dawnfoods.com](http://www.dawnfoods.com)

**Besuchen Sie uns auf: [baeckerzeitung.at](http://baeckerzeitung.at)**