



Guide Inspiration Hiver 2022

Beigne Chocolat

- Mélange Beigne Levure Exceptional® Dawn (03009635)
- Levure rouge instantanée Instaferm (01075185)
- Eau
- Glaçage Dip N Set Chocolat EZ Open Dawn Exceptional® (03012239)
- Décorations Couleurs Or et Argent
- Crispearls Chocolat Semi Sucré Mona Lisa™ (03033999)
- Crispearls Chocolat Blanc Mona Lisa™ (03034057)
- Crispearls Chocolat Lait Mona Lisa™ (03029039)
- Chocolat Couverture Blanc EZ-Melt Shine Van Leer® (02496380)

Préparer les beignes selon les directives sur l'emballage. Former des beignes et des trous de beignes. Frire et laisser refroidir complètement. Faire chauffer le glaçage Dip N Set chocolat et tremper les beignes et les trous de beignes. Ajouter rapidement les crispearls avant que le glaçage sèche. Décorer les beignes et les trous de beigne avec le chocolat blanc. Placer le trou de beigne décoré au centre des beignes finis.





**Février
Mois
National de
la Cerise**

Beigne Cerise et Lime

- Mélange Beigne Gâteau Saveur Cerise Majestic Exceptional® Dawn (03012987)
- Eau
- Jus de Lime
- Glaçage Blanc Dip N Set EZ Open Exceptional® Dawn (02510487)
- Gel Couleur Liquide Vert Néon Chefmaster® (02333962)
- Topettes Roses Spectra (03030875)
- Glaçage Blanc Style Crème au Beurre Exceptional® Dawn (02415851)
- Cerise Marasquin Entière Rouge avec Tige Bakery Essentials™ (03036051)

Préparer les beignes aux cerises selon les directives du fabricant. Frir et laisser refroidir complètement. Dans un bol de taille moyenne, mélanger 2275g de glaçage blanc Dip N Set avec 120g de jus de lime et de colorant vert néon. Tremper chaque beigne dans le glaçage et garnir immédiatement de la quantité désirée de topettes roses. Garnir d'un tourbillon de glaçage crème au beurre et d'une cerise au marasquin.

Conseil du chef: Pour faire de jolies cerises qui ne tacheront pas vos décorations, égouttez les cerises au marasquin avant de les utiliser. Ajoutez la quantité désirée dans une passoire. Déposer une grille de glaçage sur une plaque et étaler les cerises. Laisser reposer jusqu'à ce qu'elles soient sèches.

Cupcake Red Velvet

- Mélange Gâteau Red Velvet Ultra Exceptional® Dawn (00015638)
- Eau
- Huile Végétale Capri Bunge (02336148)
- Glaçage Fromage à la Crème Style Crème au Beurre Exceptional® Dawn (01292276)
- Décorations en cœur
- Cerise Marasquin Entière Rouge avec Tige Bakery Essentials™ (03036051)

Tapisser un moule à cupcake de taille conventionnelle de caissettes. Préparer le gâteau selon les instructions du fabricant, puis utiliser une cuillère bleue #16 pour déposer 38g de pâte dans chaque cavité. Cuire au four à 350°F/180°C jusqu'à ce que les cupcakes rebondissent légèrement au touché. Laisser refroidir complètement. Placer environ 30g de glaçage sur chaque cupcake à l'aide d'une douille à grande ouverture. Garnir chaque cupcake avec une cerise au marasquin et des topettes rouges géantes.

Conseil de chefs: Pour faire de jolies cerises qui ne tacheront pas vos décorations, égouttez les cerises au marasquin avant de les utiliser. Ajoutez la quantité désirée dans une passoire. Déposer une grille de glaçage sur une plaque et étaler les cerises. Laisser reposer jusqu'à ce qu'elles soient sèches.



Brownie Framboise Fromage à la Crème

- Mélange Fudgy Brownie R&H® Exceptional® Dawn (03016206)
- Eau Chaude
- Remplissage Fromage à la Crème PouchPak™ Exceptional® Dawn (1293430)
- Remplissage Framboise Wasco Dawn (01314575)
- Enduit Poêlon Anti Adhésif Bakery Essentials™ (02498146)

Préparer les brownies selon les directives du fabricant. Tapisser une demi-plaque de papier parchemin et traiter avec l'enduit à poêlon. Déposer 2275g de pâte, étaler uniformément, couvrir de zigzag de remplissage aux framboises et 455g de remplissage au fromage à la crème. À l'aide du majeur et de l'index, créer délicatement un tourbillon avec les remplissages dans la pâte à brownies. Cuire au four à 350°F/180°C jusqu'à ce que le brownie soit cuit. Laisser refroidir complètement et congeler. Démouler et couper lorsque congelé (cette étape est facultative, mais les brownies seront à la fois démoulés et tranchés beaucoup plus facilement). Les brownies sur la photo sont coupés en carrés de 3 po x 3 po.

Boîte de la Saint-Valentin

- Gâteau Popsicle Saint-Valentin
- Fraises enrobées de chocolat Saint-Valentin
- Macarons Français Assorties Collection C1 Coco Bakery (02414473)

Fraises enrobées de chocolat Saint-Valentin

- Fraises Fraiche
- Chocolat Couverture Foncé EZ-Melt Shine Van Leer® (02496364)
- Chocolat Couverture Blanc EZ-Melt Shine Van Leer® (02496380)
- Base Shortening Gâteau et Glaçage COVO NH Richardson (02509852)
- Gel Couleur Liquide Rouge Rouge Chefmaster® (02333912)
- Gel Couleur Liquide Rose Néon Chefmaster® (02333988)
- Gel Couleur Blanchissant Chefmaster® (00384686)

Retirer les fraises du réfrigérateur et les essuyer avec une serviette sèche pour en retirer les débris. NE PAS LES LAVER À L'EAU.

Faites fondre le chocolat blanc EZ Melt Shine Van Leer; pour chaque 454g de chocolat fondue, ajouter 150g Shortening Gâteau et Glaçage COVO NH Richardson, puis colorez avec les couleurs Chefmaster®. Si vous utilisez du chocolat au lait ou foncé EZ-Melt Shine Van Leer®, ne pas ajouter de shortening; utiliser tel quel. Tremper les fraises dans le chocolat préparé et les placer sur une plaque recouverte de papier parchemin. Décorer de filet de chocolat à l'aide d'un sac à pâtisserie. Laisser sécher.



Gâteau Popsicle Saint-Valentin

- Mélange Gâteau Blanc Baker's Request™ Exceptional® Dawn (03013199)
- Eau
- Huile Végétale Capri Bunge (02336148)
- Glaçage Blanc Style Crème au Beurre Exceptional® Dawn (02415851)
- Enduit Poêlon Anti Adhésif Bakery Essentials™ (02498146)
- Chocolat Couverture Foncé EZ-Melt Shine Van Leer® (02496364)
- Chocolat Couverture Blanc EZ-Melt Shine Van Leer® (02496380)
- Base Shortening Gâteau et Glaçage COVO NH Richardson (02509852)
- Gel Couleur Liquide Rouge Rouge Chefmaster® (02333912)
- Gel Couleur Liquide Rose Néon Chefmaster® (02333988)
- Gel Couleur Blanchissant Chefmaster® (00384686)
- Topettes Roses Spectra (03030875)
- Topettes Rouges Spectra (03030790)
- Topettes Blanches Spectra (03030806)

Utiliser les restes de gâteaux préparés Bakers Request blanc – c'est un excellent usage pour les ventres de gâteau. Utiliser 910g de gâteau, moulin au robot jusqu'à ce que le mélange ressemble à du sable, mélanger avec 150g de crème au beurre. Incorporer jusqu'à ce que très bien combiné, pétrir au besoin. Vaporiser légèrement un moule à gâteau en forme de popsicle avec un enduit à poêlon. À l'aide d'une cuillère grise #8 remplir les moules, retirer l'excédent et insérer un bâton de popsicle. Congeler pendant la nuit.

Pour décorer : Fondre le chocolat blanc Van Leer Shine : pour chaque 455g de chocolat fondu, ajouter 150g de Shortening Gâteau et Glaçage Covo NH Richardson, puis colorer avec les couleurs Chefmaster. Si vous utilisez le chocolat au lait ou foncé Van Leer Shine, ne pas ajouter de shortening; utiliser tel quel. Remplir plusieurs sacs à pâtisserie avec les couleurs. Décorer chaque popsicle au goût et décorer immédiatement avec des topettes avant que le chocolat fige.





Cupcake Chocolat et Menthe de la Saint-Patrick

- Mélange Gâteau Chocolat Devil's Food Baker's Request[®] Exceptional[®] (03013731)
- Eau
- Huile Végétale Capri Bunge (02336148)
- Glaçage Blanc Style Crème au Beurre Exceptional[®] Dawn (02415851)
- Gel Couleur Liquide Vert Chefmaster[®] (02356782)
- Gel Couleur Liquide Vert Néon Chefmaster[®] (02333962)
- Saveur de Menthe
- Topettes Vertes Spectra (03030851)
- Décorations Saint-Patrick

Déposer des caissettes dans un moule de taille conventionnelle de cupcakes. Préparer le gâteau selon les instructions du fabricant, puis utiliser une cuillère bleue #16 pour déposer 48g de pâte dans chaque caissette. Cuire au four à 350°F/180°C jusqu'à ce que les cupcakes rebondissent légèrement au touché. Laisser refroidir complètement et congeler. Creusez le centre de chaque cupcake à l'aide d'un emporte-pièce rond de 1 po et d'une petite spatule décalée ou d'un couteau à d'office. Remplir le centre de chaque cupcake de bonbons au choix à l'aide d'une cuillère à café. Mélanger l'extrait de menthe poivrée avec un ratio de 8g d'extrait à 910g de crème au beurre. Utiliser du vert et du vert néon pour préparer les glaçages colorés. Placer chaque couleur dans un sac à pâtisserie muni de vos douilles préférées. Décorer les cupcakes au goût et garnir d'une panoplie de topettes.



Beignes de la Saint-Patrick

- Mélange Beigne Levure Exceptional[®] Dawn (03009635)
- Levure rouge instantanée Instaferm (01075185)
- Eau
- Glaçage Chocolat Dip N Set EZ Open Exceptional[®] Dawn (03012239)
- Glaçage Blanc Dip N Set EZ Open Exceptional[®] Dawn (02510487)
- Gel Couleur Liquide Vert Feuille Chefmaster[®] (02333813)
- Décorations de la Saint Patrick

Préparer les beignes selon les directives sur l'emballage. Frire et laisser refroidir complètement. Chauffer les glaçages Dip N Set. Colorer le glaçage blanc avec le gel couleur vert et tremper la quantité désirée de beignes. Ajouter toute décoration rapidement avant que le glaçage sèche.

Muffin Gloire du Matin

- Base Gâteau Vanille R&H™ RichCreme™ Exceptional* (03010051)
- Œufs Entiers Congelés Burnbrae (02443472)
- Huile Végétale Capri Bunge (02336148)
- Eau
- Extrait Vanille Pure Bakery Magic Dawn (00830879)
- Flocon d'Avoine Régulier #5 Grain Millers (01087289)
- Carottes Râpées Veg Fresh (01006627)
- Pommes Tranchées Congelées Dawn (00816936)
- Graine de Lin Entière (00139188)
- Raisin Naturel Sans Pépin Select Bakery Essentials™ (02503573)
- Flocon Noix de Coco Sucrée (00847501)
- Morceaux Medium Noix Grenoble Californie (00856552)
- Cannelle Moulue Saigon (00359281)
- Enduit Poêlon Anti Adhésif Bakery Essentials™ (02498146)

Dans le bol d'un mélangeur sur pied muni de la main, préparer le gâteau crème selon les instructions du fabricant. Au bol, ajouter 5% d'avoine, 10% de carottes, 10% de raisins secs, 0,10% de graines de lin, 2,5% de noix de coco, 15% de pommes, 7,5% de noix de Grenoble, 0,10% de cannelle et 0,01% d'extrait de vanille. Racler le bol et mélanger rapidement une fois de plus pour bien mélanger. Vaporiser le rebord supérieur des moules à muffins et y déposer une caissette. Répartir la pâte à l'aide d'une cuillère grise no 8. Parsemer le dessus de chaque muffin d'environ 8g de flocons d'avoine. Cuire au four à 350°F/180°C jusqu'à ce que le muffin soit doré et qu'il rebondisse légèrement au toucher.





Gâteau de Pâques

- Mélange Gâteau Blanc Baker's Request™ Exceptional® Dawn (03013199)
- Eau
- Huile Végétale Capri Bunge (02336148)
- Décorations de Pâques
- Enduit Poêlon Anti Adhésif Bakery Essentials™ (02498146)
- Glaçage Blanc Style Crème au Beurre Exceptional® Dawn (02415851)
- Gel Couleur Liquide Rose Chefmaster® (02318675)
- Glaçage Blanc Dip N Set EZ Open Exceptional® Dawn (02510487)

Préparer le gâteau selon les instructions du fabricant. Incorporer les topettes (10 %) à la main si possible. Déposer 454g de pâte préparée dans des moules à gâteau de 8 po vaporisés et chemisés. Cuire au four à 350°F/180°C jusqu'à ce que le gâteau rebondisse légèrement au touché. Laisser refroidir complètement. Chaque gâteau utilisera 3 étages de gâteau. Colorer la crème au beurre blanche avec du gel rose. Glacer rapidement avec du glaçage rose. Placer les supports/chevilles internes dans le gâteau. Glacer le gâteau avec le reste du glaçage rose. Placez des topettes aux formes de Pâques autour du bas du gâteau. Chauffer le glaçage Dip N Set et décorer de filet le tour du gâteau et remplir le dessus du gâteau. Laisser le glaçage figer complètement. Remplir un grand sac à pâtisserie muni d'une douille en étoile. Déposer de grandes rosettes sur le dessus du gâteau et garnir d'une petite quantité de topettes.

FAIT AU CANADA

Inspiration Gâteau PRÈS DE CHEZ VOUS



© 2021 Dawn Food Products, Inc.



Explorez les ingrédients pour gâteau Dawn.

Les ingrédients de haute qualité qui inspirent vos créations gâteaux incroyables sont plus proches que jamais. Nous offrons un accès domestique à nos mélanges de gâteaux savoureux de haute qualité, ainsi que des remplissages Dawn et des ingrédients de boulangerie-pâtisserie assortis pour la finition de vos gâteaux. Nous sommes disponible en tout temps avec des idées recettes délicieuses et l'inspiration décorative pour vous aider à créer des moments plus mémorables pour chaque occasion.

Découvrez notre gamme complète de produits fait au Canada en ligne ou appelez 1-866-277-3663

DAWNFOODS.COM/CA/FR/FAITAUCANADA