

Catálogo de inspiración de la temporada de invierno 2023

Prepárate para el Año Nuevo con productos que a tus clientes les encantarán. Comienza el 2023 con el pie derecho planificando con anticipación los grandes juegos, el Día de San Valentín, Mardi Gras y más.



Donas de fútbol americano

- Dawn Exceptional® Raised A® Raised Donut Mix (00025437)
- Red Star® Compressed Yeast (00917958)
- Agua
- Dawn White Holland Creme Filling (02405422)
- Dawn Exceptional Fon Dip Chocolate Flat Icing (00018895)

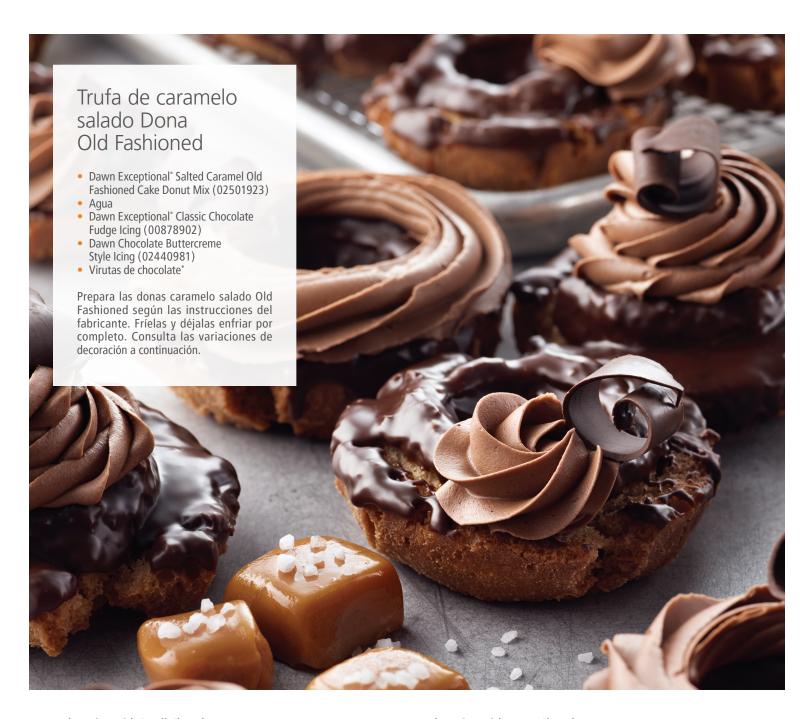
Prepara la mezcla para dona según las instrucciones del fabricante. Realiza los cortes con un cortador Bismarck de 3 pulgadas y estira para formar una figura ovalada de 4 pulgadas. Fríelas y déjalas enfriar por completo. Rellénalas con relleno de crema holandesa y sumérgelas en cobertura para donas de chocolate. Coloca el relleno de crema holandesa en una manga pastelera con una pequeña punta abierta. Coloca con la manga las líneas sobre las donas para que se parezcan a balones de fútbol americano.

Pastel Whoopie de baloncesto

- Dawn Exceptional[®] Baker's Request[™] Carrot Cake Mix (00559924)
- Agua
- Bakery Essentials[™] Soybean Vegetable Oil (02505321)
- Chefmaster Sunset Orange Liqua-Gel Color (02333871)
- Dawn Exceptional® Rich Taste Cream Cheese Filling Pouch Pak (02405092)
- Dawn Exceptional Black Buttercreme Style Icing (02441103)

En el recipiente de una batidora de pedestal equipada con el aditamento de paleta, bate el 100 % de la mezcla de pastel de zanahoria, el 37.5 % de agua y 6.25 % de aceite. Mezcla 1 minuto a baja velocidad. Raspa el recipiente. Mezcla a velocidad media 2 minutos y luego colorea con color liqua-gel naranja. Con una cuchara negra n.º 30, deposita las cucharadas de 1.4 oz en bandejas forradas con láminas de silicona. Hornea a 350 °F (177 °C) hasta que el centro quede ligeramente esponjoso al tacto. Deja enfriar por completo. Se retira de las láminas de silicona con una espátula de metal. Coloca la mitad de los círculos del pastel con la parte superior hacia abajo y llénalos con la cantidad deseada de relleno de queso crema. Coloca una segunda mitad en la parte superior para formar los pasteles Whoopie. Coloca la crema de mantequilla negra en una manga pastelera con una pequeña punta abierta. Coloca con la manga las líneas sobre los pasteles whoopie para que se parezcan a balones de baloncesto.





Fudge Icing with Small Chocolate Buttercreme Rosette

- Dawn Exceptional^o Classic Chocolate Fudge Icing (00878902)
- Dawn Chocolate Buttercreme Style Icing (02440981)
- Virutas de chocolate*

Sumerge en cobertura de ganache de chocolate. Coloca la crema de mantequilla en una manga pastelera equipada con una punta de estrella de tamaño mediano. Coloca una pequeña roseta en una esquina de cada dona y cubre inmediatamente con un rizo de chocolate.

Fudge Icing with Chocolate Buttercreme Fleur-de-lis

- Dawn Exceptional® Classic Chocolate Fudge Icing (00878902)
- Dawn Chocolate Buttercreme Style Icing (02440981)
- Virutas de chocolate*

Sumerge en cobertura de ganache de chocolate. Coloca la crema de mantequilla en una manga pastelera equipada con una punta de estrella de tamaño mediano. Coloca un diseño de flor de lis en una esquina de cada dona y cubre inmediatamente con un rizo de chocolate.

Fudge Icing with Large Chocolate Buttercreme Rosette

- Dawn Exceptional® Classic Chocolate Fudge Icing (00878902)
- Dawn Chocolate Buttercreme Style Icing (02440981)
- Virutas de chocolate*

Sumerge en cobertura de ganache de chocolate. Coloca la crema de mantequilla en una manga pastelera con una punta francesa grande. Coloca una roseta grande en medio de cada dona y cubre inmediatamente con un rizo de chocolate.

Fudge Icing with Chocolate Buttercreme Ring

- Dawn Exceptional® Classic Chocolate Fudge Icing (00878902)
- Dawn Chocolate Buttercreme Style Icing (02440981)
- Virutas de chocolate*

Sumerge en cobertura de ganache de chocolate. Coloca la crema de mantequilla en una manga pastelera con una punta francesa grande. Coloca la cobertura en un anillo alrededor de cada dona y cubre inmediatamente con un rizo de chocolate.

* Comunicate con el representante de ventas de Dawn para obtener el número de artículo.



Brownies divertidos

- Bakery Essentials[™] No Stick Pan Coating (02498154)
- Plato de galletas congeladas con chispas de chocolate*
- Nabisco Mini Oreo Cookies (02461143)
- Dawn Exceptional® R&H® Fudgey Brownie Mix (00874223)
- Agua
- Dawn Exceptional® Cream Cheese Buttercreme Style Icing (02437863)
- Kerry[™] Valentine Heart Mix (02312479)
- Kerry[™] Jumbo Red Heart Decorettes (02388694)
- Dawn Exceptional® Hot Pink Buttercreme Style Icing (02441038)
- Dawn Exceptional® Light Pink Buttercreme Style Icing (02441046)
- Dawn Exceptional® Red Buttercreme Style Icing (02439984)

Prepara la mitad de las bandejas planas con aceite en aerosol para bandejas y papel para hornear. Coloca 2 lb de trozos de galleta con chispas de chocolate descongelados en cada bandeja y presiona uniformemente. Coloca 1 lb 2 oz de mini galletas en la parte superior de la capa de masa de galletas. Distribuye uniformemente y presiona ligeramente. Prepara la mezcla para brownies de acuerdo con las instrucciones del fabricante. Deposita 2 lb. 8 oz. de masa sobre las capas de galletas y extiéndelas uniformemente con una espátula. Hornea a 350 °F (177 °C) hasta que estén listos. Deja que los brownies se enfríen por completo y luego congélalos. Desmolda los brownies. Cubre con crema de mantequilla de queso crema y cubre inmediatamente con chispas en forma de corazón. Coloca las cremas de mantequilla de colores en tres mangas reposteras separadas con puntas francesas de tamaño mediano. Coloca libremente los corazones de crema de mantequilla sobre el brownie y córtalos en los tamaños que desees. Córtalos mientras están congelados (este paso es opcional, pero los brownies se desmoldarán y se rebanarán mucho más fácilmente si están congelados).

* Comunicate con el representante de ventas de Dawn para obtener el número de artículo.



Dona de pastel de cereza Bon Bon

- Dawn Exceptional[®] Majestic[®] Cherry Flavored Cake Donut Mix (00007070)
- Dawn Exceptional Classic Chocolate Fudge Icing (00878902)
- Dawn White Buttercreme Style Icing (02434356)
- Dawn Cherry Fruit Bits (00015768)
- Bakery Essentials" Red Decorettes (03032039) Bakery Essentials "Whole Maraschino Cherries with Stems (03036051)

Prepara las donas de pastel de cereza según las instrucciones del fabricante. Fríelas y déjalas enfriar por completo. Sumerge en cobertura de ganache de chocolate. En un recipiente, combina 100 % de crema mantequilla blanca y 10 % de trocitos de cereza y mezcla para combinar. Con una cuchara negra n.º 30 sumergida en agua caliente, deposita una cuchara en el centro de cada dona. Rocía la cuchara de crema de mantequilla con cobertura de ganache de chocolate y cubre inmediatamente la cobertura de ganache con decorettes rojos y cubre con una cereza marasquino.

Consejos del chef: para hacer cerezas bonitas que no manchen las decoraciones, escurre las cerezas marrasquino antes de usarlas. Añade la cantidad deseada en un colador. Coloca una rejilla de glaseado sobre una bandeja de acero inoxidable y extiende las cerezas. Deja reposar hasta que se sequen.

Cupcakes de champán rosa

- Dawn Exceptional® Baker's Request™ White Cake Mix (00499865)
- Bakery Essentials™ Soybean Vegetable Oil (02505321)
- Dawn Strawberry Fruit Bits (00015867)
- Dawn White Buttercreme Style Icing (02434356)
- Saborizante de champán
- Chefmaster Neon Pink Liqua-Gel Color (02333988)
- Kerry KingsBlingz Grande Pearl Sprinkles (02388628)

Forra bandejas para cupcakes de tamaño convencional con papel protector. Prepara la mezcla para pasteles según las instrucciones del fabricante, agregando trozos de fruta de fresa al 20 %. Usa una cuchara azul n.º 16 para colocar 1.5 oz de batido en cada molde. Hornea a 350 °F (177 °C) hasta que los cupcakes queden ligeramente esponjosos al tacto. Deja enfriar por completo.

Mezcla la crema de mantequilla blanca y la cantidad deseada de saborizante de champán y colócala en una manga pastelera sin punta. Mezcla la crema de mantequilla blanca y las cantidades deseadas de saborizante de champán, trozos de fruta de fresa y colorante alimentario rosa neón y colócalo en una manga pastelera equipada con una punta francesa grande. Con un cortador redondo de 1 pulgada, corta el centro de cada cupcake. Llena el molde con crema de mantequilla con saborizante a champán. Coloca un remolino de crema de mantequilla rosa preparada sobre cupcakes y decora inmediatamente con chispas.





Donas de pastel de reyes

- Agua
- Dawn Lemon Fruit Bits (00015784)
- Dawn Exceptional® Raised A Raised Donut Mix (00025437)
- Red Star[®] Compressed Yeast (00917958)
- Nuez moscada molida*

En el recipiente de una batidora de pedestal equipada con el gancho de amasar, mezcla 43 % de agua, 5 % trocitos de limón, 100 % de mezcla para donas, 4 % de levadura comprimida y 0.635 % de nuez moscada molida. Mezcla de acuerdo con las instrucciones del fabricante y dale forma de anillos a la masa. Fríelas y déjalas enfriar por completo. A continuación, consulta la siguiente lista de ingredientes para ver combinaciones específicas de decoración.

* Comunicate con el representante de ventas de Dawn para obtener el número de artículo.

White Icing with Purple, Green or Yellow Sanding Sugar

- Dawn Exceptional® Fon Dip White Flat Icing (00018952)
- Kerry™ Purple Sanding Sugar (02468438)
- Kerry" Green Sanding Sugar (01109679)
- Kerry[™] Yellow Sanding Sugar (01053214)

Sumerge las donas en la cobertura para donas blanca y cúbrelas con azúcar gruesa.

White Icing with Purple, Green, and Yellow Sanding Sugar

- Dawn Exceptional[®] Fon Dip White Flat Icing (00018952)
- Kerry™ Purple Sanding Sugar (02468438)
- Kerry[™] Green Sanding Sugar (01109679)
- Kerry" Yellow Sanding Sugar (01053214)

Sumerge las donas en la cobertura para donas blanca y cubre 1/3 de la parte superior de cada dona con cada color de azúcar gruesa.

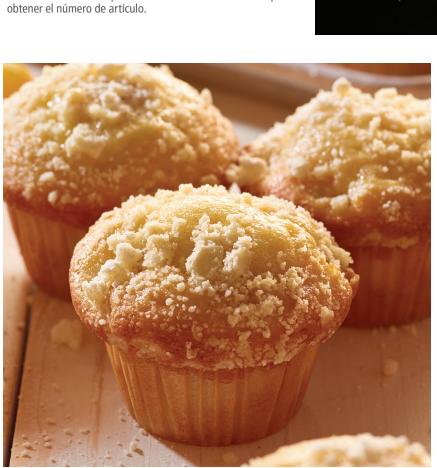
Pastel de whisky irlandés con canela

- Azúcar granulada*
- Bakery Essentials[™] canela^{*}
- Dawn Exceptional Premium Vanilla Creme Cake Base (00356691)
- Bakery Essentials" Huevos enteros* Bakery Essentials" Soybean Vegetable Oil (02505321)
- Whiskey irlandés
- South Georgia Pecan Company Fancy Medium Pecan Pieces (02407692)
- Bakery Essentials[™] No Stick Pan Coating (02498154)
- Mantequilla sin sal*

Combina el azúcar 100 % granulado y el 4.17 % de la canela. Guarda la preparación.

Prepara la base de pastel de crema según las instrucciones del fabricante; sustituye el agua por whisky irlandés. Agrega 20 % de trozos de nuez al final de la mezcla y mézclala hasta que se combinen. Deposita la mezcla en una manga pastelera sin punta. Rocía generosamente los moldes para pasteles de 10 pulgadas con aceite en aerosol. Coloca 10 oz de masa en el fondo de los moldes para pasteles preparados y cubre con 0.25 oz de canela. Repetir. Agrega 12 onzas de masa y cubre con 0.25 onzas de canela. Repetir. Hornea a 350 °F (177 °C) hasta que estén dorados y ligeramente esponjosos al tacto. Coloca el pastel en una rejilla de glaseado y pincela intensamente con mantequilla derretida mientras el pastel aún está caliente. Espolvorea abundantemente de inmediato con azúcar de canela reservada.

*Comunicate con el representante de ventas de Dawn para





Muffins de tarta de durazno

- Duraznos rebanados IQF*
- Bakery Essentials™ Harina común*
- Dawn Exceptional® Premium Vanilla Creme Cake Base (00356691)
- Bakery Essentials™ Soybean Vegetable Oil (02505321)
- Agua
- Bakery Essentials™ No Stick Pan Coating (02498154)
- Dawn Exceptional Streusel (00027078)

Rocía bandejas grandes para muffins y recubre con papel protector. Corta en dados 30 % de duraznos congelados y cúbrelos con 5 % de harina multiuso. Guarda la preparación. Prepara la base para pastel de crema siguiendo las instrucciones del fabricante. Agrega la mezcla de durazno al terminar de mezclarla y mezcla para combinar. Usa una cuchara gris n.º 8 para colocar 3.5 oz de batido en cada molde. Cubre cada muffin con trozos adicionales de durazno en cubitos y streusel. Hornea a 350 °F (177 °C) hasta que los pastelillos queden ligeramente esponjosos al tacto. Deja enfriar por completo.

* Comunicate con el representante de ventas de Dawn para obtener el número de artículo.

Bismarcks de huevos de Pascua

- Dawn Exceptional® Raised A Raised Donut Mix (00025437)
- Red Star^o Compressed Yeast (00917958)
- Agua
- Dawn Exceptional Bavarian Cream Filling (02405191)
- Dawn Exceptional* Fon Dip White Flat Icing (00018952)
- Chefmaster Liqua-Gel Colors: Neon Pink (02333988)
 Neon Purple (00442567)
 Lemon Yellow (02333946)
 Neon Green (02333962)
 Neon Blue (02333954)
- Kerry[™] Easter Shape Decorettes (02401511)

Prepara la mezcla para dona según las instrucciones del fabricante. Corta la masa con un cortador Bismarck de 3 pulgadas y estírala para obtener una forma ovalada de 4 pulgadas. Fríelas y déjalas enfriar por completo. Rellénela cada uno con relleno de crema bávara. Coloca la cobertura para donas en 5 recipientes. Colorea cada uno con un tono pastel de rosa, morado, amarillo, verde y azul. Sumerge las donas en variedades la cobertura y cubre inmediatamente la mitad con las chispas. Coloca el resto de los colores de cobertura preparados en 5 mangas pasteleras; corta un pequeño orificio en cada una para una punta. Con varios colores en cada dona, decora algunos de las donas espolvoreadas con un gran cinturón de cobertura en el centro cubierto con tres puntos y una línea de glaseado en extremos opuestos. Algunas con tres líneas paralelas espaciadas uniformemente con un patrón en zig zag entre cada una y otras con tres líneas diagonales a la derecha, cubiertas con tres líneas que van diagonalmente a la izquierda.





Dawn Foods ayuda a los clientes a hacer crecer su negocio al proporcionar productos líderes en la industria, innovación, soluciones rentables y experiencia en la que puedes confiar. Desde panaderías de barrio y grandes fabricantes hasta operadores de servicios alimentarios y tiendas de panadería, **Dawn es tu socio para el éxito en la panadería**.

