



Dawn[®]

CATÁLOGO GENERAL

*Ingredientes y soluciones
para pastelería profesional*





Pastelería Americana Pág. 4

Mixes
Icing y Frostings

Pastelería Europea Pág. 10

Bizcochos
Cakes
Bollería
Tarta de queso

Mejores para ti Pág. 18

Pastelería vegana
Pastelería sin gluten

Cremas y rellenos Pág. 24

Cremas
Rellenos de fruta
Estabilizantes de nata

Aromas e impulsores Pág. 32

Compounds
Aromas líquidos
Aromas en polvo
Impulsores

Acabados Pág. 40

Brillos
Azúcares
Fondant
Chocolates y coberturas



**PASTELERÍA
AMERICANA**



Compartiendo el sabor de la pastelería americana desde 1920

Dawn nació en Michigan en 1920. En estos más de 100 años nos hemos convertido en el referente en ingredientes de pastelería y, en especial, de pastelería americana. Conocemos la pastelería de Estados Unidos mejor que nadie y hemos desarrollado distintas recetas para crear elaboraciones auténticas en cualquier obrador.

Si quieres elaborar cookies crujientes con un corazón tierno, montar layer cakes altos y ligeros, o red velvets y muffins con la textura original, los ingredientes de Dawn serán tus mejores aliados. Descubre cuál se adapta más a tus gustos y explora nuevas recetas para traer el sabor americano a tu pastelería.



MIXES DE INGREDIENTES



Long Life Premium Berlina Mix

932154



Saco 12,5 kg



Mezclar 2 kg de Berlina con 980 g de agua y 100 g de levadura fresca. Amasar, fermentar 40 minutos, cortar y freír.



Berlina, bola de Berlín, chuchos, diferentes piezas fritas.



Se mantiene tierna varios días, textura suave y esponjosa. Superficie regular. Poca absorción de aceite.



DNT Majestic Cake

683385111



Saco 20 kg



Mezclar 1 kg de Majestic con 550 g de agua. Batir con pala 3 minutos a media velocidad. Cortar y freír.



Rosquillas fritas, berlinas sin fermentación.



Sin fermentar. Rápido y fácil. Solo añadir agua. Estructura esponjosa. Poca absorción de aceite. Excelente sabor.



Muffin Mix Plain

2396837



Saco 12,5 kg



Mezclar 1 kg de Muffin mix, 500 g de agua, 300 g de aceite. Añadir 150 g de inclusiones. Hornear 30 minutos a 170 °C.



Muffin, bizcocho, cakes.



Fácil y rápido. Gran desarrollo. Esponjoso. Se mantiene tierno. Corteza quebrada de muffin americano. Muy versátil.



Muffin Mix Chocolate

2395798



Saco 12,5 kg



Mezclar 1 kg de Muffin mix, 500 g de agua, 400 g de aceite. Añadir 150 g de inclusiones. Hornear 30 minutos a 170 °C.



Muffin, bizcocho y cake de chocolate.



Sabor y color intenso de chocolate. Con chocolate certificado Rainforest Alliance.



Brownie Mix

600081006



Saco 3,5 kg



Mezclar 1.500 g de Brownie mix, 375 g de agua y 96 g de aceite. Hornear 25 minutos a 160 °C.



Barritas de brownie, tartaletas, base de tartas.



Fácil y rápido. Receta tradicional americana. Corteza americana. Versátil.



Disponible Blondie Mix (versión blanca de Brownie Mix)



Red Velvet Mix

600354233

 Bolsa 3,5 kg



Mezclar 1 kg de Red Velvet mix con 350 g huevos, 300 g de aceite y 225 g de agua. Batir con pala 3 minutos a media velocidad. Llenar moldes y hornear a 190 °C unos 25 minutos dependiendo del tamaño de las piezas.



Cake, muffin, cookies, crumble.



Esponjoso y jugoso. Excelente sabor. Apto para vegetarianos. Colorante natural. Lleva chocolate. Muy versátil.



Cookie Mix Plain

2395813

 Saco 12,5 kg



Mezclar 1 kg de Cookie mix con 160 g de mantequilla. Una vez mezclado añadir 70-80 g de agua y 150-200 g de chunks de chocolate o inclusiones. Cortar y hornear 12 minutos a unos 180 °C.



Cookies ,crumble, bases para tartas,...



Crujiente por fuera y tierna por dentro. Excelente sabor. Versátil.



Cookie Mix Chocolate

2395871

 Saco 12,5 kg



Mezclar 1 kg de Cookie mix con 170 g de mantequilla. Una vez mezclado añadir 70-80 g de agua y 150-200 g de chunks de chocolate o inclusiones. Cortar y hornear 12 minutos a unos 180 °C.



Cookies ,crumble, bases para tartas,...



Crujiente por fuera y tierna por dentro. Excelente sabor. Versátil. Auténtico chocolate Rainforest Alliance.



Cream Cake Base Vainilla

2395839

 Saco 12,5 kg



Mezclar 1 kg de Cream Cake mix con 350 g huevos, 300 g de aceite y 225 g de agua. Batir con pala 3 minutos a media velocidad. Llenar moldes y hornear a 190 °C unos 25 minutos.



Bizcochos para tartas y bizcochón, gofres, crepes, crumble, planchas, cupcakes...



Esponjoso y jugosa. Excelente sabor. El mix de ingredientes más versátil.



Cream Cake Base Chocolate

2404036

 Saco 12,5 kg



Mezclar 1 kg de Cream Cake Chocolate mix con 350 g huevos, 300 g de aceite y 225 g de agua. Batir con pala 3 minutos a media velocidad. Llenar moldes y hornear a 190 °C unos 25 minutos dependiendo del tamaño de las piezas.



Bizcochos para tartas y bizcochón, gofres, crepes, crumble, planchas, cupcakes...



Esponjoso y jugoso. Excelente sabor. Auténtico chocolate Rainforest Alliance. El más versátil.

ICING Y FROSTINGS



Carrot Cake Mix

520002138



Saco 15 kg



Mezclar 1 kg de mix con 430 g de agua y 45 g de aceite. Añadir 200 g de zanahoria rayada. Hornear 20-25 minutos a 160 °C.



Carrot cake, crumble, muffins, cookies.



Más de 10 especias distintas. Muy jugoso. Se mantiene tierno. Muy versátil.



Layer Cake Blanco

520000142



Saco 15 kg



Mezclar 1 kg de mix con 660 g de agua y 120 g de aceite durante 4-5 minutos con la pala a media velocidad. Llenar moldes y hornear a 160 °C unos 40 minutos dependiendo del tamaño de las piezas.



Bizcochos para tartas, bizcochones, bases y planchas para tartas.



Se mantiene tierno, húmedo y esponjoso. No necesita calado. Ideal para tartas americanas. Sabor suave y agradable. Alto rendimiento, menos peso más volumen.



Disponible en versión chocolate



Gofre Americano

600083006



Bolsa 3,5 kg



Mezclar 1 kg de mix con 710 g de agua. Cocer en gofrera.



Gofres.



Auténticos gofres americanos con una corteza dorada y crujiente y un interior esponjoso. Se puede guardar la masa más de 1 día en la nevera cubierta a con un plástico a piel.



Pancake Americano

600085006



Bolsa 3,5 kg



Mezclar 1 kg de mix con 1.120 g de agua. Cocer en sartén.



Tortitas y crepes.



Tortitas esponjosas con todo el sabor americano. Se puede guardar la masa más de 1 día en la nevera cubierta con un plástico a piel.



Glossy Icing Caramelo

773037100



Cubo 7 kg



Calentar ligeramente (35-40 °C) antes de aplicar.

Mezclar con mantequilla TPT para conseguir un excelente frosting.



Recubrimientos de berlina, donuts, muffins, eclairs, milhojas.



Resiste perfectamente la congelación. Agradable sabor acaramelo tostado. Ideal para elaborar caramelo salado. Se pueden conseguir vistosos acabados.



Cheesecake al estilo New York

204135296



Bolsa 2,5 kg



Mezclar 300 gr de Cheesecake mix con 1 kg de queso crema y 200-250 ml de agua. Además, con Crumble mix puedes obtener una masa perfecta, crujiente y cremosa.



Receta del auténtico cheesecake horneado al estilo de New York.



Textura cremosa y densa. No se agrieta. De fácil preparación.



Frosting de Queso

982927



Cubo 6 kg



Listo para usar. Batir 1 minuto para conseguir textura untable.



Rellenos y recubrimiento de tartas, muffins, cupcakes.



Auténtico frosting americano. Estabilidad. Para elaboraciones que no necesitan refrigeración. Listo para usar. Versátil.



Frosting de Vainilla

001298688



Cubo 6 kg



Listo para usar. Batir 1 minuto para conseguir textura untable.



Rellenos y recubrimiento de tartas, muffins, cupcakes.



Auténtico frosting americano. Estabilidad. Para elaboraciones que no necesitan refrigeración. Listo para usar. Versátil.



Glossy Icing Blanco

773038100



Cubo 6 kg



Calentar ligeramente (35-40 °C) antes de aplicar.
Mezclar con mantequilla TPT para conseguir un excelente frosting.



Recubrimientos de berlina, donuts, muffins, eclairs, millojas.



Resiste perfectamente la congelación. Se puede colorear. Se pueden conseguir vistosos acabados.



Disponibile en versión chocolate



Mantequilla de cacahuete crujiente

530588508



Cubo 3 kg



Clásico ingrediente americano con un 100% de cacuetes.
Relleno de cacahuete listo para usar.



Combinaciones clásicas; Mantequilla de cacahuete y mermelada, ideal para combinarla con rellenos de frutas Dawn Delifruit de fresa o de arándanos.



100% cacahuete Naturalmente vegano Para recetas al horno y sin hornear.

PASTELERÍA EUROPEA



En Europa contamos con países con una tradición pastelera milenaria. Tanto en España, como Francia, Italia y Alemania encontramos creaciones autóctonas influenciadas por generaciones de pasteleros hasta llegar a nuestros días.

En Dawn fabricamos ingredientes de la mejor calidad para elaborar las recetas de toda la vida y las más innovadoras. Elabora desde bizcochos, brioche, y croissants hasta panettones, tartas de queso y berlinas.

Encuentra los ingredientes que más se adaptan a tus necesidades y combínalos para crear tus propias recetas aportando tu toque personal y creatividad.



BIZCOCHOS Y CAKES



Biscuit Express

603312111



Saco 20 kg



Batir 1 kg de Biscuit Express, 600 g de huevo y 200 g de agua durante 6-7 minutos. Llenar moldes y cocer 30 minutos a 180 °C.



Bizcochos, planchas, bizcochón, mini piezas.



Menor tiempo de batido. Bizcocho tradicional. Esponjoso y suave. Muy versátil.



Biscoin

680198265



Saco 15 kg



Batir 1 kg de Biscoin, 700 g de huevo y 100 g de agua durante 8-10 minutos. Llenar moldes y cocer 30 minutos a 180 °C.



Bizcochos, planchas, bizcochón, mini piezas.



Estructura regular. Muy buen volumen. Esponjoso. Resistente al baño con jarabe de azúcar. No se desmiga.



Facyl Biscuit Planchas

627856111



Saco 20 kg



Batir 900 g de Facyl biscuit planchas y 1 kg de huevo durante 8 minutos. Elaborar plancha y cocer 5-7 minutos a 240 °C.



Planchas de bizcocho enrollables.



Ideal para plancha de bizcocho. Muy elástico. Ideal para enrollar.



Express Calado

603323111



Saco 20 kg



Batir 1 kg de Express Calado, 600 g de huevo y 200 g de agua durante 6-7 minutos. Llenar moldes y cocer 12-15 minutos a 200 °C.



Bizcochos, planchas, bizcochón, mini piezas.



Ideal para bizcocho calado, no se desmiga. Menor tiempo de batido. Muy versátil.



Bizcocho Chocolate Viena

520032475



Saco 10 kg



Batir 1 kg de Bizcocho chocolate Viena, 600 g de huevo, 160 g de agua y 80 g de aceite durante 6-7 minutos. Llenar moldes y cocer 30 minutos a 180 °C.



Bizcochos, planchas, bizcochón, mini piezas y sacher.



Gran volumen. Esponjoso. Sabor y color intenso a chocolate.



Muffino Magic

520009265



Saco 15 kg



Mezclar 1 kg de Muffino Magic, 350 g de huevo, 300 g de aceite y 225 g de agua. Añadir 150 g de chips de chocolate, frutos secos,... Hornear 25 minutos a 200 °C.



Muffin, bizcocho, cakes con ligero sabor a limón, magdalenas, planchas.



Gran versatilidad. Gran volumen y desarrollo. Sabor limón. Receta magic: más económica.



Muffino Naranja

670902265



Saco 10 kg



Mezclar 1 kg de Muffino Naranja, 350 g de huevo, 300 g de aceite y 250 g de agua. Hornear 25 minutos a 200 °C.



Muffin, bizcocho, cakes de naranja.



Con trozos de piel de naranja. Gran sabor. Esponjoso. Excelente combinación con chocolate. Muy versátil.



Muffino Chocolate

520028475



Saco 15 kg



Mezclar 1 kg de Muffino Chocolate, 350 g de huevo, 300 g de aceite y 250 g de agua. Añadir 150 g. de chips de chocolate, frutos secos,... Hornear 25 minutos a 200 °C.



Muffin, bizcocho, cakes de chocolate.



Gran versatilidad. Gran volumen y desarrollo. Sabor intenso a chocolate.



Muffino Yogur

670495265



Saco 15 kg



Mezclar 1 kg de Muffino Yogur con 350 g de huevo y 225 g de agua durante 1 minuto a marcha lenta y 3 minutos a marcha media. Elaborar las piezas y cocer 25 minutos a 200 °C.



Para elaborar muffins, bizcochones, planchas rectas, crumbles con sabor a yogur.



Producto muy versátil que admite alterar la receta standard para conseguir elaboraciones diferentes. Se puede sustituir parte del agua por yogur para aumentar el sabor.



Lasemix Muffin

680226265



Saco 15 kg



Mezclar 1 kg de Lasemix Muffin, 400 g de agua y 400 g de aceite. Añadir 150 g de chips de chocolate, frutos secos,... Hornear 25 minutos a 200 °C.



Muffin, bizcocho, cakes.



Contiene huevo incorporado. Esponjoso y tierno. Producto muy regular. Excelente relación calidad/precio.

BOLLERÍA



Muffin Mix

603334265



Saco 15 kg



Mezclar 1 kg de Muffin Mix, 350 g de huevo y 225 g de agua con pala, durante 1 minuto a marcha lenta y 3 minutos a marcha media. Elaborar las piezas y cocer 25-30 minutos a 200 °C.



Para elaborar muffins, bizcochones, planchas rectas, crumbles.



Producto muy versátil que admite alterar la receta standard para conseguir elaboraciones diferentes (cambiando dosis de agua /aceite).



Sumix Magdalena

603382265



Saco 10 kg



Mezclar 1 kg de Sumix Magdalena, 400 g de aceite, 300 g de huevo y 180 g de agua. Hornear 15-20 minutos a 220 °C.



Magdalena, bizcochones y bases de tarta.



La magdalena clásica. Esponjosa y tierna. Gran desarrollo. Corteza suave y dorada.



Petit Gateau

668347265



Saco 20 kg



Mezclar 130 g de mix, 65 g de azúcar y 65 g de harina de trigo. A parte, mezclar 150 g de aceite con 230 g de Chocolate San Felipe fundido. Mezclar el chocolate fundido con la premezcla en polvo y 300 g de huevo durante 3 min. Llenar moldes y hornear 7-8 min. a 180-190 °C.



Preparado en polvo para la elaboración de Petit Gateau, coulants, lava cake de chocolate.



Fácil y rápida elaboración. No se necesita introducir núcleo congelado en el centro de la pieza. Muy buen sabor a chocolate y textura interior cremosa. Producto concentrado.



Knusper Biene

203689115



Bolsa 500 g



Mezclar 400 g de Knusper Biene con 120 g de almendras picadas y 120 g de almendras laminadas. Hornear a 170-190 °C durante 5-7 minutos.



Elaboración de "florentinas", "beesting" y productos crujientes como tejas y tartaletas.



Producto muy versátil. Muy buena textura crujiente y sabor muy agradable.



Silvia Soft Merengue

203652114



Bolsa 2,5 kg



Batir 1 kg de Silvia Soft y 500 g de agua en una batidora sin grasa durante 4-6 minutos a velocidad máxima. Escudillar, en papel silliconado, formas, con boquilla grande. Dorar al horno a 260 °C durante 6-8 minutos o con soplete.



Decoraciones de merengue suave y marshmallow (modificando la receta).



Muy sencillo de elaborar. Para utilizar como decoración en diferentes tartas. Sabor suave y fresco, con un toque de limón.



Berlina Plus

621938266



Saco 20 kg



Amasar 1 kg de Berlina Plus, 400 g de agua, 50 g de huevo, 50 g de levadura. Formar piezas, fermentar y freír.



Berlina, bola de Berlín, chuchos, buñuelos, fartons, diferentes piezas fritas.



Berlina suave y tierna.



Berlina Total

621952266



Saco 20 kg



Amasar 1 kg de Berlina Plus, 400 g de agua, 50 g de huevo, 50 g de levadura. Formar piezas, fermentar y freír.



Berlina, bola de Berlín, chuchos, buñuelos, diferentes piezas fritas.



Berlina suave, tierna y de gran volumen.



Yasta Nut

680761265



Saco 20 kg



Amasar 1kg de Yasta Nut, 400 g de agua, 50 g de huevo, 50 g de levadura. Formar piezas, fermentar y freír.



Berlina, bola de Berlín, chuchos, buñuelos, diferentes piezas fritas.



Berlina suave y tierna con muy buen cuerpo y muy aromática.



Panettone Tradizione

520082471



Saco 10 kg



Especialmente indicado en procesos de doble amasado. Consulta el recetario en este QR y sigue las instrucciones del vídeo.



Panettone, pandoro, colomba, trenza.



Contiene masa madre italiana natural. Alveolado generoso y uniforme en su interior. Miga suave y tierna en paladar. Textura cremosa y esponjosa durante más tiempo.

BOLLERÍA Y TARTA DE QUESO



Croissant Fresh

656150265



Saco 20 kg



Amasar 1 kg de mix, 1 kg de harina de fuerza y 900 g de agua y 90 g de levadura fresca. Estirar la masa en cruz, colocar la margarina en el centro y cerrar la masa. Estirar la masa en 3 pliegues sencillos y formar las piezas, fermentar y cocer 20 minutos a 200 °C.



Croissant y bollería danesa.



Preparado para obtener un croissant o bollería danesa muy regular, con buen sabor y textura. Utilizar con una buena margarina de croissant para los pliegues.



Mix Pasta brisa

670916265



Saco 15 kg



Mezclar 1 kg de Mix Pasta Brisa, 400 g de margarina y 100 g de huevo con pala durante unos 5 minutos. Hornear 15-20 minutos a 190-200 °C.



Base para tartaletas, tartas de manzana, pastas de té.



Fácil elaboración. Muy buena elasticidad. Permite la adición de diferentes ingredientes para crear variedad de pastas de té o pasta seca. Excelente color y sabor.



Lasemix Eclair

680557265



Saco 15 kg



Mezclar 1 kg de Lasemix Eclair, 1.500 g de huevo, 1 kg de aceite y 1 kg de agua durante 5 minutos. Escudillar y cocer 20-25 minutos a 220 °C.



Lionesas, eclair, palos, rosquillas, buñuelos, churros.



Receta tradicional artesana. Gran rendimiento. Versátil y muy buen desarrollo.



Facyl Petisú

652695265



Saco 15 kg



Mezclar 1 kg de Facyl Petisú, 1 kg de huevo y 1 kg de agua durante 5 minutos. Escudillar y cocer 20-25 minutos a 220 °C.



Petisú tipo francés, lionesas, eclairs, buñuelos.



Muy jugoso y tierno. Ideal para eclairs. Muy buena conservación. Gran sabor. Versátil.



Sumix Brioche

603371111



Saco 20 kg



Amasar 1 kg de Sumix Brioche, 1 kg de harina de fuerza, 600 g de agua, 200 g de huevo, 120 g de levadura. Reposar en bloque, formar piezas, fermentar y cocer 20 minutos a 200 °C.



Brioche, ensaimada, croissant, fartons, roscón de reyes.



Fácil de utilizar. Gran tolerancia. Admite inclusiones. Muy versátil.



Cheesecake Mix (Kasecuchen)

203903505



Saco 15 kg



Mezclar 1 kg de Cheesecake mix, 1 kg de agua, 1 kg de queso quark, 500 g de huevo durante 4-5 minutos. Llenar molde y cocer 45 minutos a 160 °C o al baño María.



Tartas de queso tipo alemán, americana, tartaletas, etc.



Premix para tarta de queso. 35% de requesón en polvo. Versátil estabilizante en receta de tarta de queso tradicional.



Parmafill

203905114



Saco 2,5 kg



Mezclar 500 g de Parmafill, 1 kg de agua, 150 g de huevo, 100 g de mantequilla diluida, 50 g de azúcar y 2 g de sal durante 4-5 minutos. Llenar molde y cocer 45 minutos a 160 °C o al baño María.



Tartas de queso tipo alemán, tartaletas.



Producto completo para tarta de queso. Contiene queso de Parma. Suave y jugoso.



Quark Stabil

203901114



Bolsa 2,5 kg



Mezclar 300 g de Quark Stabil, 500 g de agua, 100 g de huevo y 1 kg de queso fresco tipo quark durante 1 minuto a marcha lenta y 4 minutos a marcha media. Llenar moldes y cocer 45 minutos a 160 °C o al baño María.



Tartas de queso al horno.



Fácil elaboración. Permite la adición de diferentes quesos, según tipo de tarta que se quiera obtener. Óptima estabilidad tras el horneado.

MEJORES PARA TI



La salud se ha convertido en uno de los principales focos en la vida de los consumidores. Los productos con menos sal, grasa, sin gluten, o de origen vegetal marcan la tendencia ya que se perciben como beneficiosos para un mejor estilo de vida.

El veganismo es la tendencia que más crece en los últimos años. Ya sea por bienestar animal, preocupación por el medio ambiente o buscar hábitos más saludables, existen una gran cantidad de razones para consumir productos de origen vegetal.

En Dawn Foods hemos desarrollado una serie de ingredientes para poder veganizar cualquier receta. También contamos con una gama de pastelería sin gluten que ofrece grandes resultados. Con ellos podrás elaborar todo tipo de bizcochos, cookies, muffins, tartas... aptos para tu público. Los productos finales conservan todas las propiedades de sabor, aroma y textura de sus versiones convencionales.



PASTELERÍA VEGANA



Berlina Vegana

243728119



Saco 10 kg



Mezclar 1 kg de Mix con 50 g de levadura y 490 g de agua. Amasar, fermentar 40 minutos, cortar y freír.



Berlinas y rosquillas veganas y distintas piezas veganas fritas.



Miga tierna y esponjosa con una corteza dorada. Misma textura y sabor que una berlina convencional.



Cookie Vegana Plain

243727119



Saco 10 kg



Mezclar 1 kg de Mix con 250 g de margarina y 120 g de agua. Añadir 150 g de inclusiones, mezclar, cortar y hornear a 200 °C durante 12 minutos.



Cookies vegana crumble, bases para tartas.



Corteza crujiente y crquelada con un corazón tierno. Gran sabor y textura. Apta para todo tipo de elaboraciones veganas.



Cookie Vegana de Chocolate

243726119



Saco 10 kg



Mezclar 1 kg de Mix con 250 g de margarina y 120 g de agua. Añadir 150 g de inclusiones, mezclar, cortar y hornear a 200 °C durante 12 minutos.



Cookie de chocolate, crumble de chocolate vegano.



Corteza crujiente y crquelada con un corazón tierno. Intenso sabor a chocolate. Apta para todo tipo de elaboraciones veganas.



Muffin Vegano

243730119



Saco 10 kg



Mezclar 1 kg de Muffin Mix, 500 g de agua, 300 g de aceite. Añadir 150 g de inclusiones. Hornear 25 minutos 180 °C.



Muffin vegano, bizcocho vegano, base para tarta.



Miga esponjosa y tierna con ligero sabor a vainilla y gran textura. Apto para todo tipo de elaboraciones veganas.



Muffin Vegano de Chocolate

243729119



Saco 10 kg



Mezclar 1 kg de Muffin Mix, 500 g de agua, 300 g de aceite. Añadir 150 g de inclusiones. Hornear 25 minutos 180 °C.



Muffin vegano de chocolate, bizcocho vegano de chocolate.



Fácil y rápido. Solo añadir agua. Receta tradicional americana. Corteza americana. Versátil.



Brownie Vegano

243725119



Saco 10 kg



Mezclar 1 kg de mix, 300 g de aceite y 500 g de agua. Hornear 40 minutos a 190 °C.



Brownie vegano, brookie vegano, crumble de chocolate, cookie vegana.



Color natural. Esponjoso y jugoso. Excelente sabor. Apto para veganos. Colorante natural. Lleva chocolate. Muy versátil.

¿Qué productos debo evitar para que mi dieta sea vegana/de origen vegetal?

Si deseas añadir ingredientes, además de la gama vegana de Dawn, asegúrate de no usar los siguientes. Puedes reemplazarlos fácilmente por alternativas de origen vegetal. He aquí algunas ideas para añadir sabor y/o textura:

• Queso



• Alternativas

¿Necesitas queso para una receta? Actualmente, hay muchas alternativas de origen vegetal disponibles. Puedes elaborar queso para untar con nueces, como los anacardos.

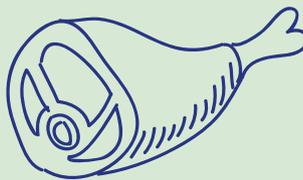
• Miel



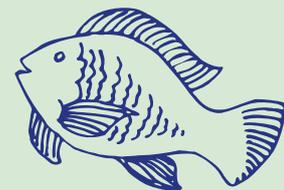
• Alternativas

Reemplazar la miel en las recetas resulta fácil. Utiliza jarabe de arce o jarabe de agave para obtener exactamente el mismo punto dulce que la miel. No notarás la diferencia.

• Carne



• Pescado



• Huevos



• Alternativas

Puedes sustituir fácilmente los huevos por productos, como puré de manzana, semillas de chía o aquafaba (líquido de una lata de garbanzos). Puedes batir aquafaba para obtener merengue sin huevo.

• Lácteos



• Alternativas

Sustituye la mantequilla en las recetas por margarina. En la actualidad, las margarinas dan muy buenos resultados y aportan buen sabor. La leche puede ser sustituida por leche de origen vegetal, como la leche de soja, leche de almendras, de coco, de avena, de anacardos, etc.



▶ Escanea este código para más información sobre ingredientes para pastelería vegana



PASTELERÍA SIN GLUTEN



Brownie Sin Gluten

203221116



Saco 15 kg



Mezclar 1 kg de Mix, 375 g huevo, 200 g aceite vegetal y 200 ml de agua a marcha lenta, durante 4 minutos, con instrumento pala. Llenar un molde de 60x20 cm con una capa de unos 1.775 g de mezcla. Hornear 25-30 minutos a 180 °C.



Brownie clásico, barras de brownie, bases de tartas.



Brownie sin gluten con textura esponjosa y muy ligera. Color intenso y sabor agradable. Mantiene bien la humedad, dándole mayor durabilidad.



Cake Chocolate Sin Gluten

203222116



Saco 15 kg



Mezclar 1 kg de Mix, 500 g de huevo, 300 g de aceite vegetal y 100 ml de agua a marcha lenta, durante 1 minuto, con instrumento pala. Mezclar 2 minutos a marcha media y 1 minuto más a marcha lenta. Hornear a 210 °C, durante 10 minutos, con el tiro cerrado. Bajar la temperatura a 180 °C, y acabar de cocer, durante 35-40 minutos, con el tiro abierto.



Bundt cake de chocolate, pound cake de chocolate, layer cake, base de tartas.



Bizcocho sin gluten, suave con agradable sabor natural. Miga esponjosa, húmeda y color de chocolate intenso.



Cake Limón Sin Gluten

203374116



Saco 15 kg



Mezclar 1 kg de Mix, 500 g de huevo, 300 g de aceite vegetal y 100 ml de agua a marcha lenta, durante 1 minuto, con instrumento pala. Mezclar 2 minutos a marcha media y 1 minuto más a marcha lenta. Hornear a 210 °C, durante 10 minutos, con el tiro cerrado. Bajar la temperatura a 180 °C, y acabar de cocer, durante 35-40 minutos, con el tiro abierto.



Bundt cake de limón, pound cake, layer cake, base de tartas.



Bizcocho sin gluten, suave con agradable sabor a limón, sin regusto artificial. Miga esponjosa.



Cake Sin Gluten

203560005



Saco 15 kg



Mezclar 1 kg de Mix, 500 g de huevo, 300 g de aceite vegetal y 100 ml de agua a marcha lenta, durante 1 minuto, con instrumento pala. Mezclar 2 minutos a marcha media y 1 minuto más a marcha lenta. Hornear a 210 °C, durante 10 minutos, con el tiro cerrado. Bajar la temperatura a 180 °C, y acabar de cocer, durante 35-40 minutos, con el tiro abierto.



Bundt cake, pound cake (cuatro cuartos), layer cake, base de tartas.



Bizcocho sin gluten, suave con agradable sabor a vainilla, sin regusto artificial. Miga esponjosa y clara.



Muffin Chocolate Sin Gluten

204000115



Saco 15 kg



Mezclar 1 kg de Mix, 500 g de huevo, 350 g de aceite vegetal y 150 ml de agua durante 4 minutos, a marcha lenta, con instrumento pala. Cocer a 190 °C durante 25-30 minutos (pieza de unos 100 g).



Muffins de chocolate, plum cakes, magdalenas, bases tartas con sabor a chocolate.



Muffins con una buena subida, con una miga esponjosa y resistente. Buen sabor a chocolate y buena durabilidad.



Muffin Vainilla Sin Gluten

204002115



Saco 15 kg



Mezclar 1 kg de Mix, 500 g de huevo, 350 g de aceite vegetal y 150 ml de agua durante 4 minutos, a marcha lenta, con instrumento pala. Cocer a 190 °C durante 25-30 minutos (pieza de unos 100 g).



Muffins, Plum cakes, magdalenas, bases tartas con sabor a vainilla.



Muffins con una buena subida, con una miga esponjosa y resistente. Buen sabor a vainilla y buena durabilidad.



Quark Stabil Sin Gluten

204001115



Saco 15 kg



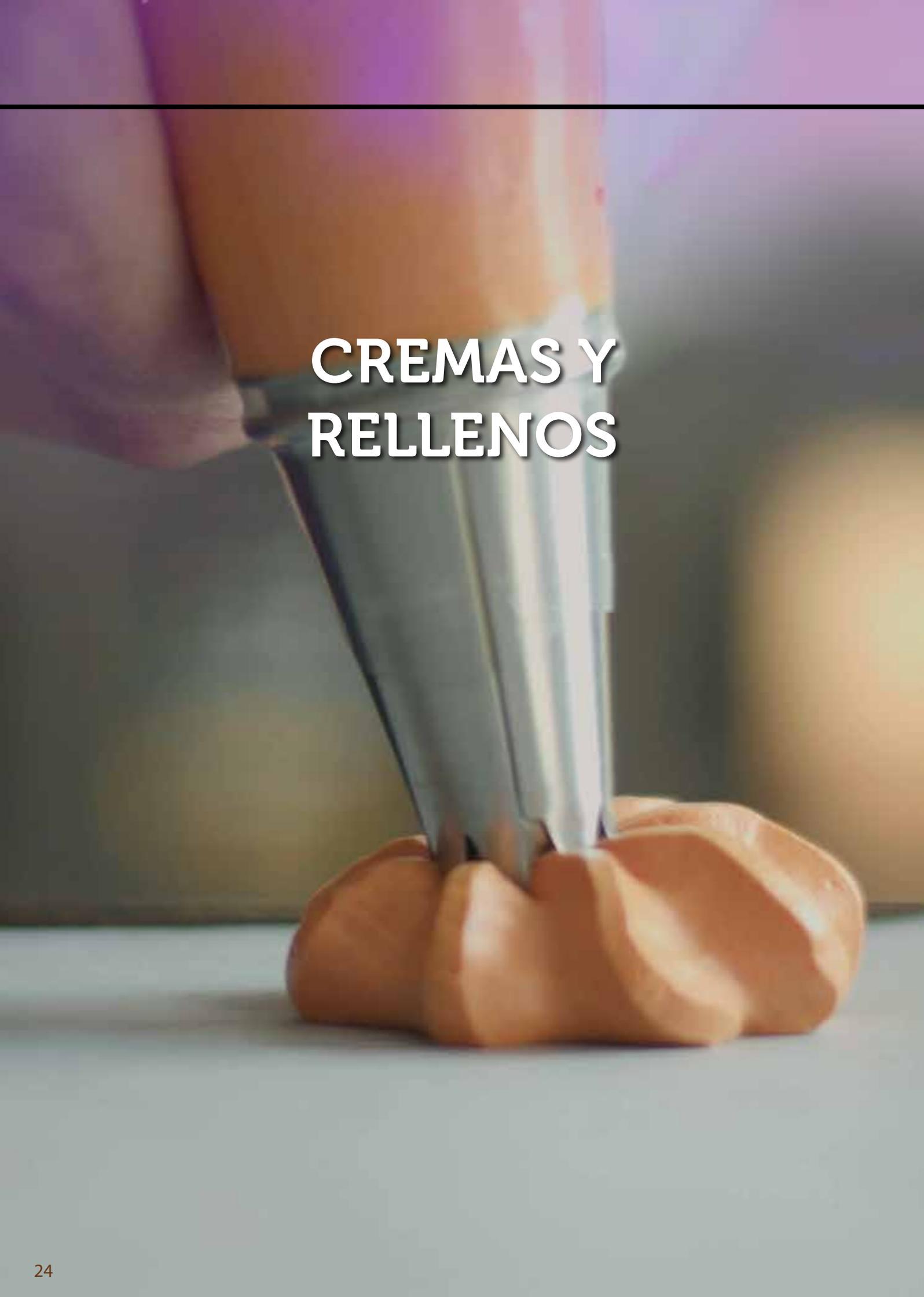
Mezclar 300 g de Mix, 500 ml de agua, 100 g de huevo líquido y 1 kg de queso fresco (tipo requesón). Mezclar durante 2 minutos, a marcha lenta. Llenar un molde con una base de galleta americana o pasta brisa precocida y cocer a 190 °C, durante 45 minutos.



Tartas de queso sin gluten, tartaletas de queso.



Tartas de queso con sabor muy suave y buena textura en el paladar.



CREMAS Y RELLENOS

Dicen que la belleza está en el interior y en pastelería esto es aún más cierto. En Dawn ofrecemos un amplio porfolio de ingredientes para rellenar y cubrir tus piezas, creando contrastes de texturas y sabores.

Contamos con varios tipos de cremas en frío y en caliente. Con ligeras diferencias en cuanto a sabor, aroma, textura, puedes escoger la que más se adapte a tus necesidades en cada momento.

Los rellenos de fruta son la mejor manera de endulzar piezas de pastelería de forma natural. Aportan sabor y color a la pieza y se pueden utilizar de distintas formas ya sea para rellenar o cubrir tartas o insertándolos, gelificándolos o congelándolos.

La gama Delifruit de Dawn ofrece una amplia variedad de frutas con distintas concentraciones para adaptarse a las necesidades de cada obrador. Desde manzana o fresa hasta fruta de la pasión, desde un 30% de fruta hasta un 95%, Delifruit ofrece los mejores rellenos de fruta para pastelería profesional con aromas y colorantes naturales.



CREMAS



Delicia Artisan

652684265



Saco 15 kg



Mezclar 350-400 g de Delicia Artisan con 1 kg de agua o leche.



Relleno de tartas, tartaletas, petisú.



Producto en polvo para la elaboración de crema en frío. Estable a la congelación y al horneado. Sabor vainilla.



Crema Pastelera Caramelo

520000187



Saco 15 kg



Mezclar 350-400 g Crema Pastelera Caramelo con 1 kg de agua o leche.



Relleno de tartas, tartaletas, petisú.



Producto en polvo para la elaboración de crema en frío. Muy estable a la congelación y al horneado. Ligero sabor a caramelo.



Doraful

680086265



Saco 15 kg



Mezclar 350-400 g de Doraful con 1 kg de agua o leche.



Relleno de tartas, tartaletas, petisú.



Producto en polvo para la elaboración de crema en frío. Muy estable a la congelación y al horneado. Color suave y aroma vainilla



Crema Paladar

652651265



Saco 15 kg



Mezclar 400 g de Crema Paladar con 1 kg de agua hasta obtener una textura fina y homogénea. Dejar reposar unos minutos y mezclar levemente para estabilizar la crema.



Relleno y decoración en elaboraciones horneadas. Se puede utilizar para relleno sin horno, siempre que se conserve en frío.



Producto en polvo para la elaboración de crema en frío.



Multicrema

648731266



Saco 20 kg



Mezclar 90-120 g de Multicrema con 200 g azúcar y 1 kg de agua o leche. Calentar hasta hervir, removiendo con batidor para evitar que se pegue.



Relleno de tartas, tartaletas, petisú.



Producto en polvo para la elaboración de crema en caliente. La receta se puede variar según gusto del profesional. Color y textura suave. Más duradera que la crema en frío.



Calicrem

683294804



Saco 15 kg



Mezclar 90-120 g de Calicrem con 200 g azúcar y 1 kg de agua o leche. Calentar hasta hervir, removiendo con batidor para evitar que se pegue.



Relleno de tartas, tartaletas, petisú.



Producto en polvo para la elaboración de crema en caliente. La receta se puede variar según gusto del profesional. Crema con textura fina y más duradera que la crema en frío.



Crema Custard Chocolate

203358115



Saco 10 kg



Mezclar 1 kg de Crema Custard Chocolate con 1,5 kg de agua caliente (50-55 °C). Agregar 300 g de nata líquida y mezclar durante 3 minutos a velocidad media.



Relleno de chocolate y decoración en piezas horneadas. Se puede utilizar para relleno sin horno, siempre que se conserve en frío.



Producto en polvo para la elaboración de crema en frío muy estable al horno con chocolate auténtico.



Cremidor

277129826



Cubo 20 kg



Lista para usar.



Crema para utilizar como relleno o en piezas de bollería, lionesas, tartaletas.



Crema lista para usar con sabor a vainilla.



Delicream Limón

802749303



Cubo 6 kg



Lista para usar.



Crema para utilizar como relleno o en piezas de bollería, lionesas, tartaletas de limón.



Crema lista para usar con sabor a limón.



Delicream Pikfein Caramel

203004325



Cubo 5 kg



Lista para usar.



Crema para utilizar como relleno o en piezas de bollería, lionesas, tartaletas de caramelo.



Crema lista para usar con sabor a caramelo.

RELLENOS DE FRUTA

Delifruit Xtra Manzana

El mejor relleno de fruta para pastelería profesional.

Hechos con un 90% de fruta de la mejor calidad, Delifruit Xtra aporta todas las cualidades de la fruta a tus creaciones de pastelería. Con trozos de fruta y compota que aportan el sabor más natural.



Delifruit Xtra Manzana		
800568302	 Cubo 5,5 kg	
800568300	 Cubo 11 kg	
	Relleno de fruta. Uso directo, tanto en procesos fríos como en procesos en caliente.	 Preparación de fruta lista para usar para relleno y decoración de piezas de pastelería.
		 Contiene un 90% de manzana variedad Jonagold. Estable al horno y congelación. Con aromas y colorantes naturales.

Delifruit Classic

La gama de rellenos de fruta de alta calidad.

Compuestos entre un 60-70% de fruta, la mayoría contienen trozos de fruta o frutas enteras. Ofrece una textura excelente, estabilidad al horneado y congelación, aromas y colorantes naturales.

Código	Producto	Contenido en fruta	Envase
800314333	Delifruit Classic Arándano	60%	Lata 2,7 kg
800272333	Delifruit Classic Frambuesa	60%	Lata 2,7 kg
800686333	Delifruit Classic Cereza Oscura	70%	Lata 2,7 kg
800286333	Delifruit Classic Fresa	60%	Lata 2,7 kg
800022333	Delifruit Classic Albaricoque	60%	Lata 2,7 kg
800157333	Delifruit Classic Piña	60%	Lata 2,7 kg
800309333	Delifruit Classic Mango	60%	Lata 2,7 kg
800278333	Delifruit Classic Frutos del Bosque	60%	Lata 2,7 kg
800699333	Delifruit Classic Fruta de la Pasión	60%	Lata 2,7 kg
800172333	Delifruit Classic Grosella Negra	60%	Lata 2,7 kg
800317300	Delifruit Classic Arándano	60%	Cubo 12 kg
803388325	Delifruit Classic Superfrutas	70%	Cubo 6 kg

Delifruit Daily

Nuestra gama de rellenos de fruta para las elaboraciones de cada día.

Con un contenido de fruta entre el 15-50% con aromas y colorantes naturales, estable a la cocción y congelación.

Código	Producto	Contenido en fruta	Envase
800774333	Delifruit Daily Manzana	50%	Lata 2,7 kg
800250333	Delifruit Daily Limón	26%	Lata 2,7 kg
800321333	Delifruit Daily Naranja	44%	Lata 2,7 kg
803234301	Delifruit Daily Manzana	50%	Cubo 5,5 kg
803240301	Delifruit Daily Arándanos	40%	Cubo 5,5 kg
803150301	Delifruit Daily Fresa	15%	Cubo 6 kg
800364301	Delifruit Daily Frambuesa	15%	Cubo 6 kg



ESTABILIZANTES DE NATA



Fond Neutral

203030114



Bolsa 2,5 kg



Mezclar 250 g Fond, 300 g agua, 50 g azúcar. Añadir 1 kg de nata montada.



Estabilizante para nata fresca para la elaboración de semifríos, mousses, bavaoises.



Semifríos y mousses con corte limpio, excelente sabor y textura suave. Con aromas y colorantes naturales.

Descubre nuestra gama completa de Fonds con más de 20 sabores distintos.

Todos elaborados con la misma receta. Crea semifríos, mousses y bavaoises de la mejor calidad.

Código	Producto	Envase
203030114	Fond Neutral	Bolsa 2,5 kg
203035114	Fond Chocolate	Bolsa 2,5 kg
203049114	Fond Chocolate Blanco	Bolsa 2,5 kg
203050114	Fond Chocolate Negro	Bolsa 2,5 kg
203141114	Fond Yogur	Bolsa 2,5 kg
203053114	Fond Quark	Bolsa 2,5 kg
203584114	Fond Tiramisú	Bolsa 2,5 kg
203073114	Fond Capuchino	Bolsa 2,5 kg
203300114	Fond Crema Catalana	Bolsa 2,5 kg
203161114	Fond Creme Brulee	Bolsa 2,5 kg

Código	Producto	Envase
203034114	Fond Limón	Bolsa 2,5 kg
203031114	Fond Fresa	Bolsa 2,5 kg
203026114	Fond Frutas del Bosque	Bolsa 2,5 kg
203059114	Fond Melocotón y Fruta de la Pasión	Bolsa 2,5 kg
202514814	Fond Avellana	Bolsa 2,5 kg
203048114	Fond Frambuesa	Bolsa 2,5 kg
203039114	Fond Naranja Sanguina	Bolsa 2,5 kg
203331114	Fond Piña	Bolsa 2,5 kg
203028114	Fond Plátano	Bolsa 2,5 kg
203032114	Fond Cereza	Bolsa 2,5 kg





Fond Neutro MV Plus

670283111



Saco 20 Kg



Mezclar 60 g de Fond con 60 g azúcar y 100 g de agua. Añadir a 1 kg de nata. Conservar el producto final en refrigeración.



Estabilizante en polvo de sabor neutro y gelificación retardada para nata fresca. Para semifríos, bavaoise y mousses.



Especialmente desarrollado para procesos industriales. La dosificación puede variar según el tipo de nata y los ingredientes adicionales que se incorporen a la receta. También podemos variar la dosis según la consistencia deseada.



Schosana

646351264



Cubo 5 kg



Mezclar en seco 200 g de Schosana con 200 g de azúcar y añadir 1 kg de nata.



Estabilizante en polvo con sabor a chocolate para la elaboración de trufa cruda y relleno de lionesas, éclair y tartas.



Producto muy suave para elaborar la tradicional trufa con sabor intenso a chocolate.



Nobostan

645415263



Saco 3 Kg



Mezclar 10-20 g de Nobostan con 200 g de azúcar. Añadir a 1 kg de nata.



Estabilizante gelificante en polvo para nata y mix vegetal para semifríos, bavaoise y mousses.



Se puede mezclar con crema pastelera, cobertura de chocolate... Este producto, utilizándolo a dosis concretas, se puede utilizar para elaborar semifríos, mousses, etc.



Sanatine

203634114



Bolsa 2,5 kg



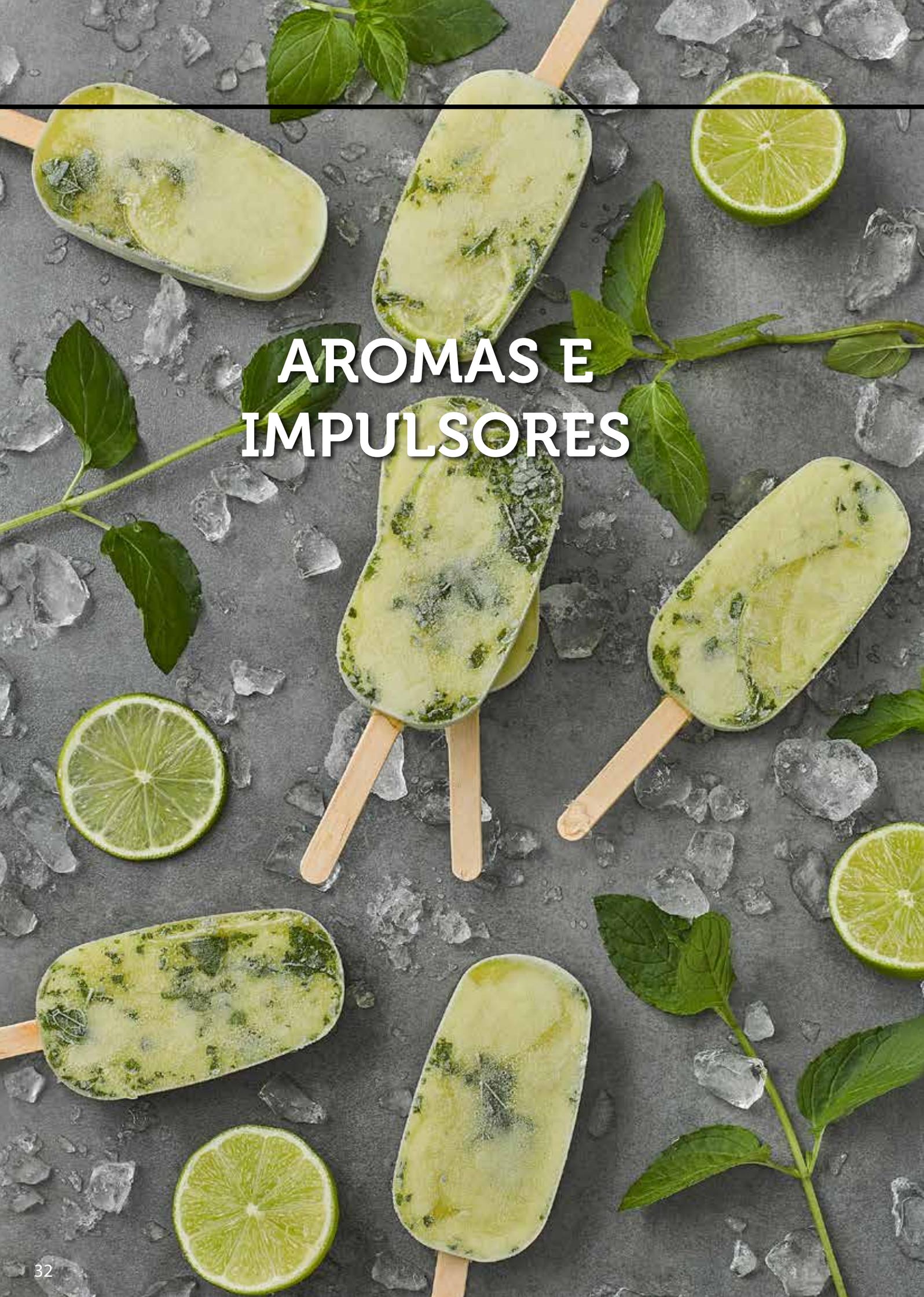
Disolver 50 g de Sanatine en 100 g de agua caliente. Añadir 60 g de azúcar y mezclar. Añadir 1 kg de nata batida. Hacer los semifríos y refrigerar.



Estabilizador en polvo y agente gelificante para nata fresca o nata no láctea para semifríos, bavaoise y mousse.



Se puede usar en sustitución de las hojas de gelatina (10 g de Sanatine corresponde a 2 hojas de gelatina).



AROMAS E IMPULSORES

Toda receta necesita de su ingrediente secreto. Ese que, añadido en su justa medida, aporta carácter y un sello personal inconfundible. Nuestros aromas e impulsores aportarán ese punto que hará que tus productos tengan la forma y sabor que buscas.

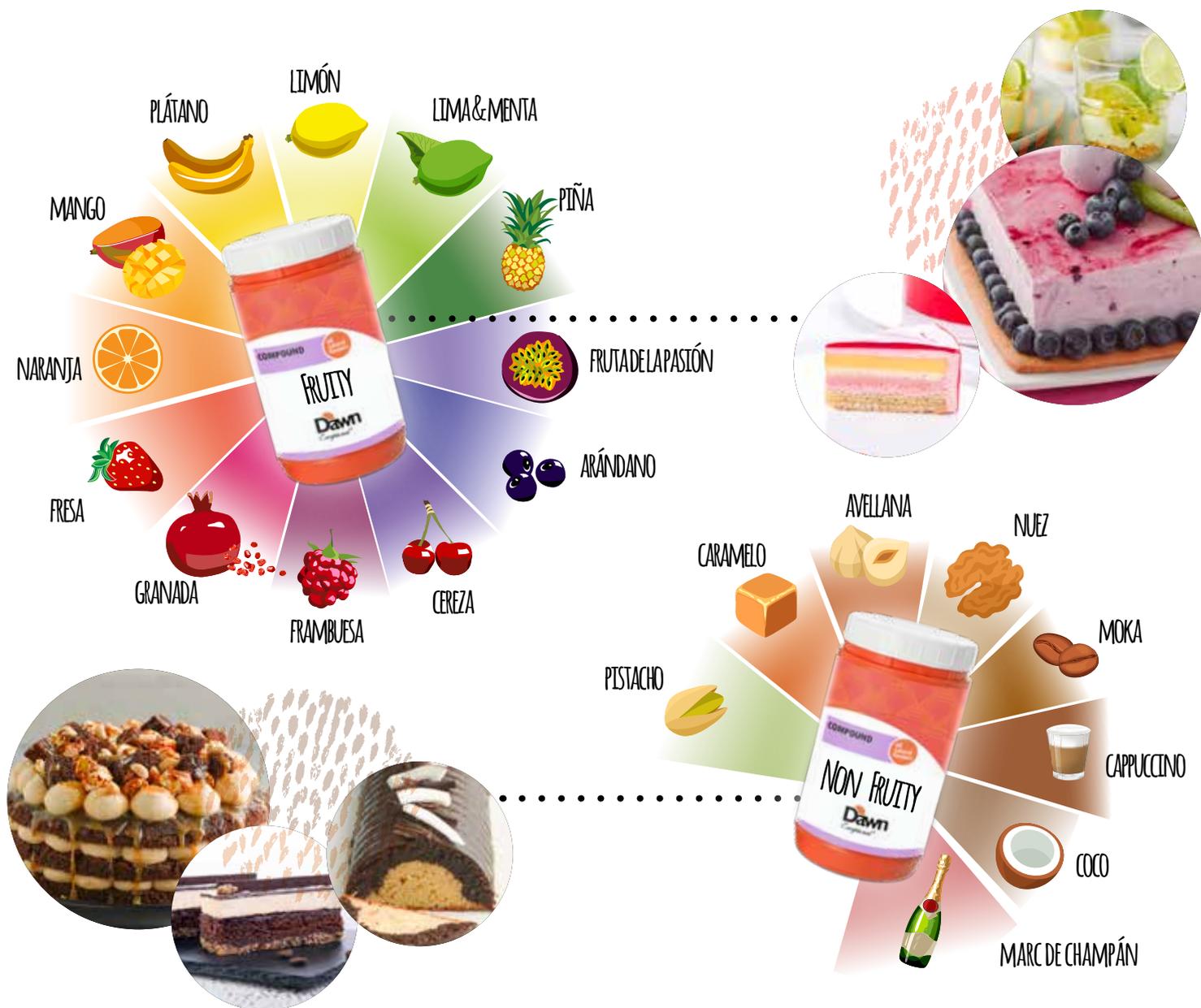
La gama de impulsores Dawn aportará la subida deseada a tus creaciones, creando una textura perfecta. Encuentra el que se adapta mejor a tu obrador dependiendo de la receta que estés elaborando.

Los aromas son una manera de aportar sabor a distintas elaboraciones en pastelería. Desde semifríos y gelatinas hasta masas batidas, los aromas ofrecen una gran versatilidad y ayudan a ampliar el surtido sin la necesidad de estocar más ingredientes. Consulta cuál de nuestros aromas en polvo, líquidos o en pasta es mejor para ti.



COMPOUNDS

Descubre los mejores aromas naturales en pasta para pastelería profesional. Nuestra extensa gama de Compounds cuenta con una gran variedad de sabores.



Código	Producto	Envase
202004320	Compound Limón	Bote 1 kg
202001320	Compound Naranja	Bote 1 kg
202005320	Compound Cereza	Bote 1 kg
202014320	Compound Fresa	Bote 1 kg
803283320	Compound Granada	Bote 1 kg
202050320	Compound Mango	Bote 1 kg
202020320	Compound Frambuesa	Bote 1 kg
202002320	Compound Piña	Bote 1 kg
803265320	Compound Arándanos	Bote 1 kg

Código	Producto	Envase
202012320	Compound Plátano	Bote 1 kg
202024320	Compound Fruta de la Pasión	Bote 1 kg
202011111	Compound Avellana	Bote 1 kg
202032320	Compound Moka	Bote 1 kg
202342320	Compound Capuccino	Bote 1 kg
202018320	Compound Caramelo	Bote 1 kg
202851111	Compound Pistacho	Bote 1 kg
202044320	Compound Marc de Champán	Bote 1 kg
202345111	Compound Nuez	Bote 1 kg



Compound Limón

202004320	 Bote 1 kg
 Añadir a la masa, gelatina, nata y el compound en dosis de 3% para dar sabor.	 Nata, semifrío, gelatinas, bizcochos, batidos.
 Aroma en pasta muy concentrado que aporta un sabor auténtico a limón en pequeñas dosis. Aromas y colorantes naturales. Base de zumo de fruta.	



Compound Naranja

202001320	 Bote 1 kg
 Añadir a la masa, gelatina, nata y el compound en dosis de 3% para dar sabor.	 Nata, semifrío, gelatinas, bizcochos, batidos.
 Aroma en pasta muy concentrado que aporta un sabor auténtico a naranja en pequeñas dosis. Aromas y colorantes naturales. Base de zumo de fruta.	



Compound Fresa

202014320	 Bote 1 kg
 Añadir a la masa, gelatina, nata y el compound en dosis de 3% para dar sabor.	 Nata, semifrío, gelatinas, bizcochos, batidos.
 Aroma en pasta muy concentrado que aporta un sabor auténtico a fresa en pequeñas dosis. Aromas y colorantes naturales. Base de zumo de fruta.	



Compound Café Moka

202032320	 Bote 1 kg
 Añadir a la masa, gelatina, nata y el compound en dosis de 3% para dar sabor.	 Nata, semifrío, gelatinas, bizcochos, batidos.
 Aroma en pasta muy concentrado que aporta un sabor auténtico a moka en pequeñas dosis. Aromas y colorantes naturales. Base de zumo de fruta.	



Compound Avellana

202011111	 Bote 1 kg
 Añadir a la masa, gelatina, nata y el compound en dosis de 3% para dar sabor.	 Nata, semifrío, gelatinas, bizcochos, batidos.
 Aroma en pasta muy concentrado que aporta un sabor auténtico a avellana en pequeñas dosis. Aromas y colorantes naturales.	

AROMAS LÍQUIDOS



Aroma Palermo Limón

201900111



Botella 1 kg



Añadir 5 g de aroma por cada 1 kg de masa.



Aroma líquido para masas batidas, amasados y todo tipo de productos horneados.



Aroma con un sabor refrescante a limón, que aumenta su aroma al pasar por el proceso de cocción. Muy estable al horno y congelación.



Aroma Mauritius

201800111



Botella 1 kg



Añadir 5 g de aroma por cada 1 kg de masa.



Aroma líquido para masas batidas, amasados y todo tipo de productos horneados.



Aroma con un sabor a vainilla que aumenta su aroma al pasar por el proceso de cocción. Muy estable al horno y congelación.



Aroma Favorit Mantequilla

201639111



Botella 1 kg



Añadir 5 g de aroma por cada 1 kg de masa.



Aroma líquido para masas batidas, amasados y todo tipo de productos horneados. Perfecto para bollería donde se quiera resaltar el sabor a mantequilla.



Aporta sabor a mantequilla y aumenta su aroma al pasar por el proceso de cocción. Muy estable al horno y congelación.



Aroma Favorit Naranja

201317111



Botella 1 kg



Añadir entre 3-5 g de aroma por cada 1 kg de masa.



Aroma líquido para masas batidas, amasados y todo tipo de productos horneados.



Aroma con sabor a naranja que aumenta su aroma al pasar por el proceso de cocción. Muy estable al horno y congelación.



Aroma Anís

201313111



Botella 1 kg



Añadir entre 3-5 g de aroma por cada 1 kg de masa.



Aroma líquido usado en elaboraciones de buñuelos, melindros y todo tipo de elaboraciones tradicionales horneadas con sabor a anís.



Aroma natural con sabor a anís que aumenta su aroma al pasar por el proceso de cocción. Muy estable al horno y congelación.

AROMAS EN POLVO



Aroma Citro Nova

201367521



Bolsa 1,5 kg



Añadir entre 1-2 g de aroma por cada 1 kg de masa.



Aroma de limón en polvo para todo tipo de elaboraciones en pastelería y heladería.



Aroma en polvo con un sabor a limón muy refrescante. Está elaborado a partir de piel de naranja verde que aportan un sabor cítrico a limón refrescante. Se puede utilizar en heladería.



Aroma Sauermeik Yogur

203770114



Bolsa 2,5 kg



Añadir entre 30-40 g de aroma por cada 1 kg de masa.



Ideal para helado de yogur aromatizado, rellenos de barra de chocolate, cremas, rellenos de quark, salsas y aderezos.



Mezcla en polvo granulado fino y ligero, elaborado con yogur en polvo para múltiples aplicaciones.

IMPULSORES



Enerim

670070264



Saco 5 kg



Mezclar 10-30 g de impulsor por 1 kg de harina y a continuación añadir el resto de ingredientes.



Para elaboraciones básicas de pastelería: bizcochos, magdalenas, planchas, soletillas.



Impulsor en polvo para masas de batido. Aporta una subida homogénea. Muy polivalente, indicado para todo tipo de elaboraciones que requieran de impulsor.



Impulsor G

670065111



Saco 20 kg



Mezclar 10-30 g de impulsor por 1 kg de harina y a continuación añadir el resto de ingredientes.



Para elaboraciones básicas de pastelería: bizcochos, magdalenas, planchas, soletillas.



Impulsor en polvo para masas de batido. Aporta una subida muy regular. Se recomienda para masas emulsionadas tipo bizcocho de tartas, planchas, etc.



Mosair

60035265



Saco 15 kg



Mezclar 10-30 g de impulsor por 1 kg de harina y a continuación añadir el resto de ingredientes.



Para elaboraciones ricas en aceite y poco emulsionadas: magdalenas, sobaos, muffins.



Impulsor en polvo para masas de batido con efecto de doble subida. Se recomienda para magdalenas que hacen doble subida y para plum cakes.



Tango F

520047475



Saco 10 kg



Añadir al resto de ingredientes sólidos. Dosis de 25 g por cada 1 kg del total del batido.



Para bizcochos densos (tipo 4 cuartos), rosquillas fritas y elaboraciones que se les quiera dar larga duración en ternura de la miga.



Impulsor enternecedor en polvo para masas de batido. Más indicado para elaboraciones industriales donde se pretenda alargar la vida del producto final. Aporta un bonito tono dorado a la corteza.



Boeson

644881264



Cubo 5 kg



Mezclar con la harina y añadir el resto de ingredientes. Dosis de 5-10 g por cada 1 kg del total del batido.



Para elaboraciones básicas de pastelería: bizcochos, magdalenas, planchas, soletillas.



Impulsor en polvo para masas de batidos. Para elaboraciones en las que se quiera conseguir una corteza fina, suave y dorada.



Rustikal

644914111



Saco 20 kg



Mezclar 15-30 g de impulsor por cada 1 kg de harina y a continuación añadir el resto de ingredientes.



Para masas poco emulsionadas como magdalenas pequeñas con mucha altura (30 g de masa).



Impulsor en polvo para masas de batido. Especial para magdalenas tipo Aragón (pequeñas y con mucho desarrollo). La corteza tiene un tono dorado amarillento. En combinación con Boeson, es muy apropiada para magdalenas tipo Andalucía. Producto con mucho desarrollo en el horno.



Impulsor H

602660111



Saco 20 kg



Mezclar 10-30 g de impulsor por 1 kg de harina y a continuación añadir el resto de ingredientes.



Para batidos ligeramente emulsionados: bizcochos de soletilla, de poco peso y gran desarrollo en poco tiempo de cocción.



Impulsor en polvo para masas de batido. Especial para bizcochos de soletilla, planchas de bizcocho y elaboraciones que precisen una subida rápida en los primeros minutos de cocción.



Adimpul

683301804



Saco 10 kg



Mezclar 10-30 g de impulsor por 1 kg de harina y a continuación añadir el resto de ingredientes.



Para batidos de bizcocho de planchas cocido sobre papel. Para Recetas con emulsionantes y humectantes (glucosa, azúcar invertido).



Impulsor en polvo para masas de batido. Para planchas de bizcocho con la superficie dorada pálida. Con miga muy fina y regular.

A close-up photograph of a hand holding a small metal sieve, sifting a fine, brown powder (likely cocoa or cinnamon) onto a dessert. The dessert is a round, light-colored base topped with dark chocolate swirls, resting on a dark, circular plate. The background is dark, and the powder is captured in mid-air, creating a soft, ethereal effect. The word "ACABADOS" is overlaid in white, bold, sans-serif font in the center of the image.

ACABADOS

Toda elaboración necesita ese toque final que la hace resaltar y distinguir de las demás. En este apartado encontrarás aquellos ingredientes que harán que tus recetas sean vistosas y apetecibles o que aporten un toque extra de sabor.

Los brillos en frío o en caliente de Dawn conservarán tus piezas manteniéndolas tiernas más tiempo, aportando un brillo nítido y transparente.

En nuestra gama de azúcares y fondant encontrarás los ingredientes perfectos tanto para decorar como para endulzar tus recetas. Y con los chocolates de Dawn podrás crear las mejores coberturas con auténtico chocolate belga.



BRILLOS



Decorgel Plus Neutral

803251301



Cubo 3 kg



Calentar hasta 45 °C antes de aplicar.



Recubrimiento de semifríos, mousses y bavaoís.



Óptimos resultados en piezas verticales y cúpulas. Corte limpio. Muy estable en congelación sin perder brillo. Se puede colorear. Múltiples aplicaciones.



Decorgel Plus Chocolate

803276301



Cubo 3 kg



Calentar hasta 45 °C antes de aplicar.



Recubrimiento de semifríos, mousses y bavaoís.



Sabor y color intenso a chocolate. Óptimos resultados en piezas verticales. Corte limpio. Muy estable en congelación sin perder brillo.



Decorgel Plus Blanco

803405322



Cubo 3 kg



Listo para usar.



Recubrimiento de tartas y semifríos.



Gelatina de alta calidad de aplicación en frío. Blanco intenso.



Decorgel Plus Ivory

803399322



Cubo 3 kg



Listo para usar.



Recubrimiento de tartas y semifríos.



Gelatina de alta calidad de aplicación en frío.



Decorgel Neutral

800402301



Cubo 7 kg



Listo para usar.



Aporte brillo a bollería, pastelería.



Gelatina de alta calidad de aplicación en frío. Máxima transparencia.



Decorgel Cacao

801861333



Cubo 7 kg



Listo para usar.



Recubrimiento de tartas y semifríos.



Gelatina de alta calidad y sabor a chocolate. Capa brillante y homogénea.



Decorgel Neutral Classic

802362301



Cubo 7 kg



Listo para usar.



Brillo especialmente recomendado para bandas de fruta, semifríos, tartas, croisanes, brioches y todo tipo de bollería.



Muy fluido, se puede introducir el pincel y aplicar a la pieza. No daña la fruta. Indicada para "puntos calientes" ya que no requiere de muchas herramientas y se aplica directamente en el producto.



Brillo & Frío

771179100



Cubo 7 kg



Listo para usar.



Brillo en frío para todo tipo de aplicaciones de pastelería y bollería.



Aporta un brillo muy claro y transparente. Estable a la congelación. No blanquea al congelar.

BRILLOS



Belnap Neutral

771767105



Cubo 14 kg



Mezclar: 1 kg de Belnap con 500-700 g de agua. Hervir.



Gelatina de uso en caliente para pastelería y bollería.



Cubierta transparente y resistente.



Belnap Albaricoque

771771106



Cubo 14 kg



Diluir Belnap con un 50-70 % de agua y llevar a ebullición. Aplicar con brocha o máquina pulverizadora.



Brillo de uso en caliente con sabor a albaricoque para pastelería y bollería.



Gelatina muy concentrada y cremosa. Fácil dilución en agua fría, formando un brillo perfecto para cubrir fruta y pasteles. Sabor natural, con puré de fruta.



Prestinap Manzana

771763100



Cubo 14 kg



Mezclar: 1 kg de Prestinap con 500-700 g de agua. Hervir.



Gelatina de uso en caliente para pastelería y bollería.



Cubierta transparente y resistente. Agradable sabor a manzana.



Instant Jelly

203595521

Bolsa 1 kg



Mezclar 50 g de Instant Jelly con 300 g de azúcar. Llevar a hervir 1 kg de agua y añadir la mezcla en polvo y remover hasta que se disuelva. Aplicar con pincel sobre la pieza.



Brillo para bollería, tartas y hojaldres.



Brillo en polvo muy económico con corte muy limpio. Muy versátil, se puede modificar la cantidad de agua dependiendo de la textura deseada.



Gelomat Neutro

771089145

Cubo 13 kg



Para uso directo en máquina de sprayar gelatina.



Gelatina de uso en caliente para pastelería y bollería. Utilizar con maquina apropiada.



Brillo en spray listo para usar. Se aplica a menor temperatura (75 °C) preservando mejor la fruta y la máquina. Aromas naturales y muy estable a la congelación.



Unishine Plus

202034025

Bag in box 10 kg



Para uso directo en máquina de sprayar.



Sustituto de pintura de huevo para pan, brioche croissant y todo tipo de bollería. Aplicar antes o después de hornear.



Brillo listo para usar, apto para veganos y sin aditivos ni números E. Aporta un brillo intenso y ayudan a pegar y fijar semillas a la pieza.



Glaseado Non-Sticky

803376313

Cubo 14 kg



Listo para usar. Aplicar en cortina entre 25-45 °C.



Berlinas envasadas y todo tipo de bollería frita envasada en plástico.



Aporta un glaseado mate que no se absorbe por la pieza y no se pega al envoltorio. Mantiene la pieza tierna durante más de 5 días. Sin grasa ni colorante. Estable a la congelación.

AZÚCARES



White Mantle Espolvorear

520000126



Saco 15 kg



Listo para usar. Aplicar sobre la pieza para aportar una capa de azúcar.



Pastelería y bollería, ensaimadas, pandoros, berlinas.



Azúcar antihumedad de gran calidad.



White Mantle Glasear

601175265



Saco 10 kg



Para glasa de donut: 1 kg de White Mantle y 220 g de agua.



Para la elaboración de glases de baño, glases reales, como ingrediente en cremas de mantequilla, frosting, etc.



Azúcar molido muy fino con anti apelmazante.



Sugarglass

670705265



Saco 14 kg



Listo para usar. Aplicar sobre la pieza para aportar una capa de azúcar.



Azúcar para pastelería.



Azúcar de color blanco intenso, resistente a la humedad, para todo tipo de piezas de pastelería, en especial para las que se conservan en frigorífico.



Azúcar Oro

683399804



Garrafa 7 kg



Sustituir entre un 10-20% del azúcar de la receta.



Azúcar invertido para pastelería.



Azúcar invertido para retener la humedad y añadir ternura en todo tipo de elaboraciones de pastelería.

FONDANTS



Fondant Sublime

803305302

 Cubo 7 kg



Fondant listo para utilizar de forma directa o calentándolo a unos 25-30 °C.



Azúcar en pasta para utilización en pastelería y bollería.



Color blanco intenso. Muy resistente a la congelación / descongelación.



Fondant Extra

772318100

 Cubo 8 kg



Fondant listo para utilizar de forma directa, calentándolo a unos 40-45 °C.



Azúcar en pasta para utilización en pastelería y bollería.



Color blanco intenso.

CHOCOLATES Y COBERTURAS



Chunks de Chocolate

279005113



Cubo 3,75 kg



Añadir a la masa y mezclar hasta que se incorporen los chunks de forma homogénea.



Cookies, brownies, muffins, bizcochos con trozos de chocolate.



Cubos de 1 cm de chocolate negro de gran calidad y muy resistente al horno. Hechos con chocolate belga.



Chunks de Chocolate Blanco

279004113



Cubo 3,75 kg



Añadir a la masa y mezclar hasta que se incorporen los chunks de forma homogénea.



Cookies, brownies, muffins, bizcochos con trozos de chocolate.



Cubos de 1 cm de chocolate blanco de gran calidad y muy resistente al horno. Hechos con chocolate belga.



Chocolate San Felipe

801286400



Saco 5 kg



Fundir y aplicar según la receta.



Cobertura pura de chocolate negro, ganache, bombones, trufas, cremas.



Chocolate negro en gotas con un sabor intenso y muy fino al paladar. Hecho con chocolate belga.



Chocolate Maracaibo

801307400



Saco 5 kg



Fundir y aplicar según la receta.



Cobertura pura de chocolate maracaibo, ganache, bombones, trufas, cremas.



Chocolate con leche en gotas con un sabor intenso y muy fino al paladar. Hecho con chocolate belga.



Chocolate Cabo Blanco

801323400



Saco 5 kg



Fundir y aplicar según la receta.



Cobertura pura de chocolate negro, ganache, bombones, trufas, cremas.



Chocolate blanco en gotas con un sabor intenso y muy fino al paladar. Hecho con chocolate belga.



Glaçage Dark Chocolate

802733301



Cubo 6 kg



Calentar al microondas o baño María hasta los 40 °C y aplicar entre 35-40 °C.



Trufas, relleno de bombones, semifríos, cremas, cubiertas de tartas.



Cobertura de chocolate tipo ganache con un 38% de chocolate.

MUCHO MÁS QUE INGREDIENTES DE PASTELERÍA

DAWN OFRECE SOLUCIONES INTEGRALES QUE SE ADAPTAN A LOS PROFESIONALES DE LA PASTELERÍA



Nuestro motor es la innovación y la excelencia. Nuestros equipos de I+D se centran en desarrollar productos a la vanguardia de la pastelería, que se adapten a los profesionales y los consumidores.

Realizamos estudios de mercado para conocer las últimas tendencias en alimentación a nivel mundial y que puedas aplicarlas en tu negocio. Descubre más información sobre nuevos productos y sabores originales en la web de Dawn.

NUESTRAS SOLUCIONES:

- Larga vida útil
- Clean label
- Menos azúcar y grasas
- Sin gluten
- Vegano
- Trazabilidad y seguridad alimentaria
- Certificaciones oficiales



ESTAMOS A TU LADO PARA SACAR EL MEJOR PROVECHO A TU NEGOCIO DE PASTERERÍA



En Dawn sabemos que contar con los mejores ingredientes es sólo una parte del trabajo. Cada pastelero cuenta con unas cualidades únicas para crear sus propios productos, así como cada obrador ofrece unas condiciones distintas.

Contamos con un equipo técnico formado por profesionales con gran formación y experiencia en el sector que ayudan a los pasteleros a aprovechar al máximo su potencial.

Desde pequeños obradores artesanales, hasta grandes líneas de producción industrial, nuestros técnicos ofrecen soluciones integrales a medida. Ya sea con recetas innovadoras, demostrando nuevas técnicas, o ajustando los parámetros de la maquinaria, los chefs de Dawn aplican sus conocimientos para conseguir el producto óptimo.

NUESTRO KNOW HOW:

- Recetas originales
- Equipo internacional
- Últimas tendencias
- Conocimiento de producto
- Experiencia contrastada





Dawn Foods España

C/ Frederic Mompou, 3 - plta. 1ª
08960 - Sant Just Desvern
Barcelona

Tel.: + 34 93 475 51 17
info.iberia@dawnfoods.com
www.dawnfoods.com