

Simply *Irresistible*

SOUPLESSE

LA COBERTURA IDEAL: FLEXIBLE Y MANEJABLE

Sept 2024

Dawn[®]
Royal  Steensma

DAWN FOODS & ROYAL STEENSMA: lo mejor de dos mundos

Prepárate para los innumerables beneficios que ofrece la combinación de Dawn y Royal Steensma.

Tanto para grandes celebraciones como para pequeños momentos cotidianos, nuestra experiencia combinada con el mejor sabor proporciona aún más inspiración e innovación en su pastelería.

Juntos, contamos con casi 300 años de conocimiento y experiencia en el sector de la pastelería, nuestra amplia cartera ofrece un infinito mundo de inspiración con ingredientes y categorías de productos perfectamente complementarios.

¿Por qué conformarse con uno cuando se puede tener lo mejor de los dos mundos? Algunas cosas están hechas la una para la otra

Simply *Inresistible*



Dawn[®]
Royal  Steensma

Souplesse

Souplesse es una cobertura a base de grasa, flexible y manejable, ideal para decorar y cubrir tartas y pasteles.

Souplesse se mantiene **estable**, no se agrieta ni se rompe al cortarse.

Gracias a la combinación ideal de grasas, **Souplesse** se funde rápidamente en boca y proporciona un buen bouquet, además de un un sabor delicado.



Souplesse: estable a la congelación/descongelación y fácil de usar

Atributos

- Cobertura flexible
- Re-calentable (el cubo de 3 kg cabe en el microondas)
- No necesita templado
- Multiuso
- El aceite de palma utilizado es RSPO SG
- Cacao certificado Rain Forest Alliance

Ventajas

- No se agrieta tras la congelación y/o el corte
- Fácil de usar y no se desperdicia producto
- Piezas brillantes y sedosas
- Puede utilizarse para muchas aplicaciones
- Apoya la sostenibilidad

Selección Gama Souplesse

NEUTRAL / WHITE



COCOA / DARK



STRAWBERRY



BANANA



ORANGE



LIMONCELLO



Simply *Inresistible*

Dawn® Royal Steensma

Metodo de preparación de Souplesse

1. Fundir

Temperatura: 45-50°

Derritir Souplesse en una máquina para recubrir chocolate

0

Colocar el cubo de 3 kgs directamente en el microondas (max 500 Watt) Remover

Se puede recalentar varias veces sin dañarlo.

2. Dejar enfriar

Temperatura: 30-40°
Dependiendo del grosor deseado

3. Aplicar

Bañar la pieza o verter o Souplesse

4. Enfriar o congelar (idealmente)

Colocar el producto terminado en el frigorífico o congelador



El enfriamiento aumentará el Brillo

Ejemplos de aplicaciones:

Bañar el cupcake



Bañar Donuts



Cubrir tartas



Ejemplo de aplicaciones:

Dipped Churros



Dipped Waffle Sticks



Otra opción de aplicación:

Esta es una receta alternativa a la nata montada con Fonds. En principio los Fonds de Dawn sería la opción preferida.



Mezcla de Souplesse con nata montada

- Derretir Souplesse naranja y calentar la nata para montar.
- Añadir lentamente la nata a Souplesse de naranja, mezclándola continuamente.
- Dejar reposar una noche en el frigorífico y batir bien antes de rellenar sus choux.

Nata

1000g Souplesse

3000g Nata para montar sin azúcar.

Otra aplicación:



Cobertura aterciopelada en spray para tartas

- Cubrir con una capa de mazapán de 1,5 mm y congelar la tarta
- Derretir Souplesse a 45C grados y diluir con (Aceite vegetal) 10:100 (Souplesse).

Otra opción de aplicación:

Esta es una receta alternativa a Dawn Decorgel plus y Dawn compounds.



Mezclar Souplesse con el glaseado espejo:

- Calentar la nata montada, fundir Souplesse y mezclar.
- Añadir Decorgel neutro y remover con una espátula hasta obtener una mezcla homogénea
- Bañar las cúpulas congeladas en el glaseado espejo y decorar

Mirror Glaze:

500 g Nata líquida no azucarada
500 g Souplesse
500 g Decorgel neutral
15 g Gelatina

Brochure Souplesse



Dawn

Royal Steensma Souplesse

La cobertura ideal flexible y manejable

- Cobertura a base de grasa flexible ideal para trabajar
- Estable a la congelación y descongelación
- Polivalente y fácil de usar
- Varios sabores disponibles

©2024 Dawn Foods

LO MEJOR DE DOS MUNDOS

Dawn Foods y Royal Steensma: lo mejor de dos mundos

Prepárese para los innumerables beneficios que ofrece la combinación de Dawn y Royal Steensma.

Tanto para grandes celebraciones como para pequeños momentos cotidianos, nuestra experiencia combinada con el mejor sabor proporciona aún más inspiración e innovación en su pastelería. Juntos, contamos con casi 300 años de conocimiento y experiencia en el sector de la pastelería. Nuestra amplia cartera ofrece un infinito mundo de inspiración con ingredientes y categorías de productos perfectamente complementarios.

¿Por qué conformarse con uno cuando se puede tener lo mejor de los dos mundos? Algunas cosas están hechas la una para la otra. **Simplemente irresistible.**

Dawn **Royal Steensma**



Simply Irresistible

ROYAL STEENSMASOUPLESSE

Estamos orgullosos de ampliar nuestra gama de rellenos grasos con las coberturas de Royal Steensma.

La gama ofrece una selección de colores y sabores, lo que le permite crear fácilmente nuevas variaciones para sus clientes. Lo que hace especial al Souplesse es que funciona tanto con procesos de refrigeración como de congelación. El mix especial de grasas utilizadas crea un producto flexible que no se agrieta ni se rompe.

El Souplesse es fácil de trabajar: el cubo se puede calentar rápidamente en el microondas en pocos minutos. Este proceso puede repetirse sin comprometer calidad, lo que le permite usar sólo la cantidad que necesita en cada momento. Sólo utilizamos aceite de palma con certificación RSPO y cacao certificado Rainforest Alliance.

| Atributos | Ventajas |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • Cobertura flexible • Recalentable (el cubo de 3 kg cabe en el microondas) • No necesita templado • Multiuso • El aceite de palma utilizado es RSPO 5G • Cacao certificado Rain Forest Alliance | <ul style="list-style-type: none"> • No se agrieta tras la congelación y/o el corte • Fácil de usar y no se desperdicia producto • Piezas brillantes y sedosas • Puede utilizarse para muchas aplicaciones • Apoya la sostenibilidad |

SOUPLESSE

Dawn

El Souplesse es uno de nuestros productos más conocidos, una cobertura versátil que puede utilizarse de muchas maneras:

Utilícelo el Souplesse para bañar o rociar, para hacer un ganache o espejo o para dar sabor a sus cremas.





Sumergir, Rociar o Verter.

Método de preparación

Derrir el Souplesse en una máquina para recubrir chocolate o en el microondas (máx. 500 vatios) hasta alcanzar una temperatura de 45-50 °C.

A continuación, dependiendo del uso deseado, se puede aplicar el Souplesse a una temperatura entre 30 y 40 °C. Una vez aplicado el Souplesse se recomienda enfriar el producto. El enfriamiento aumentará el brillo.

Atención: evite cualquier contacto con el agua.

Resultado

El Souplesse se mantiene flexible tras el cuajado y no se rompe al cortarla. Gracias a la combinación ideal de grasas, el Souplesse se funde rápidamente en la boca y proporciona una buena sensación al paladar y un delicioso sabor.



ROYAL STEENSMASOUPLESSE

| Código | Nombre del producto | Tipo de producto | Embase | Cantidad |
|---------------------------|--|------------------|--------------|----------|
| 8.30002 715 / 21601703000 | 85 SOUPLESSE DARK CHOCOLATE SOUPLESSE | Cobertura | Cubo 3 kg | 18 meses |
| 8.30002 717 / 21601703100 | 85 SOUPLESSE DARK CHOCOLATE SOUPLESSE 34% COCO | Cobertura | Cubo 12,5 kg | 18 meses |
| 8.30008 716 / 21601703000 | 85 SOUPLESSE NEUTRAL SOUPLESSE | Cobertura | Cubo 3 kg | 18 meses |
| 8.30009 717 / 21601703200 | 85 SOUPLESSE NEUTRAL SOUPLESSE 50% COCO | Cobertura | Cubo 12,5 kg | 18 meses |
| 8.30004 716 / 21601703000 | 85 SOUPLESSE BANANA SOUPLESSE | Cobertura | Cubo 3 kg | 18 meses |
| 8.30010 716 / 21601703000 | 85 SOUPLESSE LIME SOUPLESSE | Cobertura | Cubo 3 kg | 18 meses |
| 8.30006 716 / 21601703000 | 85 SOUPLESSE ORANGE SOUPLESSE | Cobertura | Cubo 3 kg | 18 meses |
| 8.30007 716 / 21601703000 | 85 SOUPLESSE STRAWBERRY SOUPLESSE | Cobertura | Cubo 3 kg | 18 meses |

Su Socio para el éxito de su pastelería

Entendemos que, con las demandas de los consumidores en constante evolución, usted necesita algo más que productos excepcionales para lograr nuevos niveles de éxito. Necesita un socio de verdad, uno que haya recorrido el camino y comprenda los diversos retos que plantea el funcionamiento diario de su empresa. Un socio completo, con los conocimientos, las soluciones y el apoyo necesarios para ayudarle a destacar en el mercado altamente competitivo de hoy en día. Un socio innovador, que siempre busca ideas e inspiración para crear nuevas emociones. Somos creadores. Colaboradores. Inquietos e inspirados. Para hacer crecer su negocio, somos el paquete completo: su socio para el éxito en pastelería.

¿TIENE MÁS PREGUNTAS SOBRE NUESTROS PRODUCTOS O QUIERES MÁS INSPIRACIÓN?

¡Responda en minutos y mucho más!

¡Póngase en contacto con nosotros en el +34 93 475 51 21 o visite DAWNFOODS.COM

Dawn **Royal Steensma**

