



SARACINO®
We love pastry

MALLOWUP

PULVERMISCHUNG FÜR
MARSHMALLOWS UND KALT ZUBEREITETE
MARSHMALLOW-CREME

MALLOWUP ist die innovative Pulvermischung von Saracino, mit der sich in wenigen Minuten eine luftig aufgeschlagene Masse mit unwiderstehlichem Geschmack und einer weichen, glänzenden und köstlichen Textur herstellen lässt.

Vielseitig und kreativ – perfekt für die Herstellung von hausgemachten Marshmallows, Dekorationen mit dem Spritzbeutel, Frostings, Cremes, Füllungen und Cereal Treats. Ideal für Konditoren, Cake Designer und alle, die ihrer Kreativität freien Lauf lassen möchten.



**GLUTEN-
FREI**



**OHNE GELATINE
TIERISCHEN URSPRUNGS**

**KOMPLETT
KALTE ZUBEREITUNG**



3 Anwendungsmöglichkeiten

1 MALLOWUP CREAM

Stabile und elastische Creme
mit Marshmallow-Geschmack,
perfekt für

- ✓ Toppings und Dekorationen (nach Art der italienischen Baisercreme)
- ✓ Frostings und Tortenfüllungen
- ✓ Streichcreme (Toast, Crêpes, Cracker ...)
- ✓ Löffeldesserts



2 MARSHMALLOW

EINS ZIEHT DAS ANDERE NACH SICH!
Weich, cremig und unwiderstehlich lecker!



Werden innerhalb von 15–24 Stunden an
einem kühlen, trockenen Ort
fest und formstabil



Haltbar bis zu 2–3 Wochen in einem
luftdicht verschlossenen Behälter.



3 CEREAL TREATS – BASIS

Leichte, formbare Masse aus Cerealien und
MALLOWUP zur Herstellung von Basen, 3D-
Formen und Unterkonstruktionen
zum Überziehen – perfekt
für kreative Cake-Design-
Kreationen!



!!
Weitere
süße
Ideen
!!



S'MORES



COOKIE
FROSTING



INDULGENT
DESSERTS



ROCKY ROAD



FLAMBÉ



HOT
CHOCOLATE

...und
viele
mehr



WWW.SARACINODOLCI.COM



WWW.SARACINODOLCI.DE

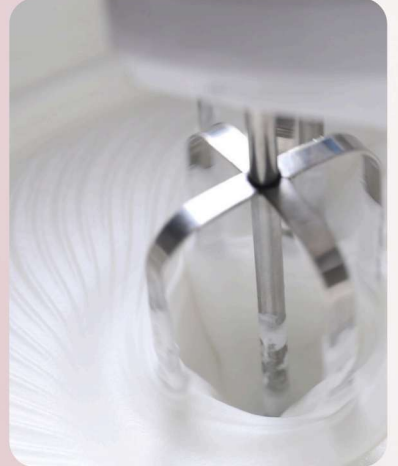
WARUM SARACINO MALLOWUP?

- **Eine Mischung, unendliche Möglichkeiten:** Mit nur einem Produkt kannst du fluffige Marshmallows, köstliche Marshmallow-Creme, Cereal Treats und vieles mehr herstellen.
- **Volle Individualität:** Aromatisiere und färbe deine Marshmallows ganz nach deinen Wünschen und entwickle eigene Rezepte für jeden Anlass.
- **Freie Formwahl:** Gib deinen Marshmallows die Form, die du möchtest – klassisch, geometrisch, verspielt oder ganz individuell.
- **Mehr Zeit für die Cereal Treats:** Im Gegensatz zur herkömmlichen Methode bietet MALLOWUP ein deutlich längeres Verarbeitungszeitfenster. So hast du genügend Zeit, deine Cereal Treats in Ruhe zu formen und zu verfeinern, ohne dass die Masse zu schnell fest wird.

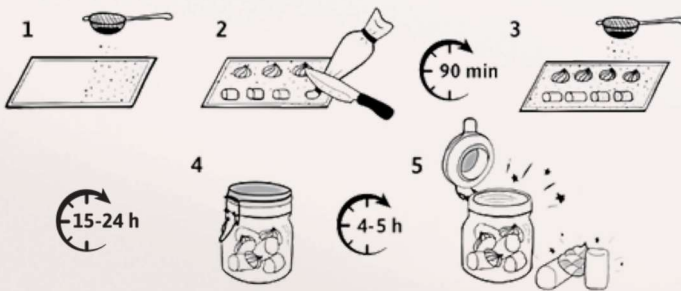
1 GRUNDREZEPT MARSHMALLOW-CREME

500 g MALLOWUP + 270 g Wasser

- MALLOWUP-Pulver und Wasser in eine Schüssel geben und verrühren, bis eine glatte, klumpenfreie Masse entsteht. 15 Minuten ruhen lassen.
- Anschließend in der Küchenmaschine zunächst 60–90 Sekunden auf mittlerer Stufe aufschlagen. Danach die Geschwindigkeit erhöhen und weitere 5–6 Minuten aufschlagen.
- Sobald die Masse stabil und gut aufgeschlagen ist, kann sie als Creme oder Frosting verwendet werden.



2 MARSHMALLOW



1. Eine Arbeitsmatte mit **Puderzucker und Stärke** bestäuben.
2. Die Marshmallow-Masse mit einem **Spritzbeutel** auf die Matte aufspritzen. Dabei darauf achten, die Masse beim Austreten aus der Tülle sauber abzutrennen.
3. **Ca. 90 Minuten** fest werden lassen, anschließend erneut mit Puderzucker und Stärke bestäuben.
4. **15–24 Stunden trocknen lassen** und anschließend die Marshmallows in einem luftdicht verschlossenen Behälter aufbewahren.
5. **Nach etwa 4–5 Stunden** sind sie bereits verzehrfertig und perfekt zum Genießen!

MIT EINEM 500G-BEUTEL ERHÄLTST DU CA. 170 MARSHMALLOWS IN ZYLINDRISCHER FORM MIT EINER GRÖSSE VON 2,5 x 2,5 CM.



3 RICE KRISPIES TREATS

- In der Küchenmaschine **195 g MALLOWUP** mit **55 g Wasser** bei Raumtemperatur vermischen.
- **15 Minuten ruhen lassen**, anschließend mit dem Schneebesen aufschlagen.
- **60 g lauwarme, geschmolzene Schokolade** unterheben und anschließend 120 g gepuffte Cerealien hinzufügen.
- Die gewünschte Form modellieren und **ruhen lassen, bis die Masse vollständig getrocknet ist.**



FAQ | MALLOWUP

PULVERMISCHUNG FÜR MARSHMALLOWS UND
KALT ZUBEREITETE MARSHMALLOW-CREME



Q

WAS IST MALLOWUP?

MALLOWUP ist eine Pulvermischung von Saracino zur Herstellung von Marshmallows, Marshmallow-Creme, Frostings, Füllungen und Cereal Treats – und das alles mit einer vollständig kalten Zubereitung.

Q

ENTHÄLT MALLOWUP TIERISCHE GELATINE?

Nein. MALLOWUP ist frei von tierischer Gelatine.

Q

ENTHÄLT MALLOWUP GLUTEN?

Nein. MALLOWUP ist glutenfrei.

Q

KANN ICH MALLOWUP EINFÄRBen?

Ja. Für eine gleichmäßige Färbung empfehlen wir wasserlösliche Farbpulver, die zunächst im Rezeptwasser aufgelöst werden. Alternativ können für zarte Farbtöne wenige Tropfen Gelfarbe verwendet werden. Zu viel Gelfarbe kann Struktur und Trocknungszeit beeinträchtigen.

Q

KANN ICH MALLOWUP AROMATISIEREN?

Das ist nicht notwendig. MALLOWUP enthält bereits ein speziell ausgewähltes Aroma, das für den charakteristischen Marshmallow-Geschmack sorgt.

Q

KANN MALLOWUP FÜR DIE ZEFIR-TECHNIK VERWENDET WERDEN?

Nein. MALLOWUP ist nicht für die Zefir-Technik geeignet.

Q

WIE LANGE IST DIE ZUBEREITETE MALLOWUP-CREME HALTBAR?

Die zubereitete MALLOWUP-Creme kann bis zu 1 Tag im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Am besten in einem luftdicht verschlossenen Behälter aufbewahren und/oder direkt mit Frischhaltefolie abdecken, um den Kontakt mit Luft zu reduzieren und ein Austrocknen der Oberfläche zu verhindern.

Q

WIE LANGE BLEIBT MALLOWUP ALS FROSTING STABIL?

Für eine optimale Haltbarkeit die Torte bei 4–6 °C im Kühlschrank aufbewahren. Das Frosting ist unter diesen Bedingungen etwa 3–4 Tage haltbar.

Bei Raumtemperatur kann die MALLOWUP-Creme durch den Kontakt mit der Luft an der Oberfläche austrocknen.

Q

KANN MALLOWUP FLAMBIERT WERDEN?

Ja. Die Oberfläche kann flambiert werden. Dadurch entsteht eine leichte Karamellisierung, die dem Produkt einen angenehm süßen Karamellgeschmack verleiht.

Q

WIE LANGE MÜSSEN DIE MARSHMALLOWS TROCKNEN?

Nach dem Formen sollten die Marshmallows an einem kühlen und trockenen Ort trocknen.

Die benötigte Zeit beträgt etwa 15–24 Stunden und hängt von der Größe der Marshmallows sowie von Temperatur und Luftfeuchtigkeit ab.

Als Richtwert benötigen Marshmallows mit einer Höhe von ca. 2 cm und einem Durchmesser von ca. 2 cm, bei 25 °C und 50–60 % relativer Luftfeuchtigkeit, etwa 15 Stunden, um vollständig zu trocknen.

Q

WORAN ERKENNE ICH, DASS DIE MARSHMALLOWS FERTIG SIND?

Die Marshmallows sind fertig, wenn:

- sie sich leicht von der Matte oder dem Backpapier lösen;
- die Oberfläche trocken ist;
- sie nach leichtem Zusammendrücken wieder ihre ursprüngliche Form annehmen, ohne Risse zu bilden.

Q

WIE LANGE SIND FERTIGE MARSHMALLOWS HALTBAR?

Bei sachgerechter Lagerung in einem luftdicht verschlossenen Behälter sind sie etwa 2–3 Wochen haltbar.

Q

KANN ICH MALLOWUP FÜR CEREAL TREATS VERWENDEN?

Ja. MALLOWUP eignet sich zur Herstellung von Cereal Treats und Unterkonstruktionen für Cake Design.

Ein Vorteil gegenüber herkömmlichen Marshmallows ist die längere Verarbeitungszeit. Dadurch können die Strukturen in Ruhe geformt und verfeinert werden.

Q

KANN ICH DIE WASSERMENGE VERÄNDERN, UM DIE KONSISTENZ ANZUPASSEN?

Ja. Die Wassermenge kann je nach gewünschter Konsistenz leicht angepasst werden.

Durch eine höhere Wassermenge lässt sich beispielsweise eine weichere und weniger dichte Creme herstellen. Für die Herstellung von Marshmallows empfehlen wir jedoch, die angegebene Rezeptur einzuhalten.

Q

KANN ICH DIE MALLOWUP-CREME EINFRIEREN?

Wir empfehlen **nicht**, die MALLOWUP-Creme einzufrieren und nach dem Auftauen erneut als Creme zu verwenden.

Bereits fertiggestellte Torten oder Dekorationen mit MALLOWUP können jedoch eingefroren werden. Nach dem Auftauen müssen sie bis zum Verzehr im Kühlschrank aufbewahrt werden.