

frischli

Internationale Desserts

NEU

Köstliche Klassiker,
schnell realisiert



Internationale Dessertspezialitäten:



Crème Brûlée

Unsere Dessertspezialität nach französischer Rezeptur. **frischli Crème Brûlée** hat eine optimale Hitzestabilität und lässt sich perfekt karamellisieren. Das Produkt auf 65 °C erwärmen. In hitzefeste Förmchen geben und mindestens 3 Stunden kalt stellen.

- fein abgeschmeckt, nach französischer Rezeptur
- hoher Sahneanteil, schmeckt so gut wie selbstgemacht
- mit echter Bourbon-Vanille
- ideal zur Herstellung traditioneller Crème Brûlée
- sehr gute Hitzestabilität
- vielseitig zu variieren
- einfach zuzubereiten, praktisch, schnell & sicher

Zubereitung:
Auf 65 °C erhitzen,



... portionieren und



... mind. 3 Stunden kalt stellen.



Vor dem Servieren mit Zucker bestreuen und mit dem Crème Brûlée Brenner karamellisieren.



Caipirinha Crème Brûlée

Zutaten für 10 Portionen:

- 1 kg frischli Crème Brûlée
- abgeriebene Schale von 2–3 Bio-Limetten
- 1 Stück frischer Ingwer (etwa 1 cm)
- 2 cl Cachaca (nach Belieben)
- brauner Zucker

1. Limetten heiß waschen und die Schale fein abreiben. Ingwer schälen und durch eine Knoblauchpresse drücken oder auch ganz fein reiben.
2. frischli Crème Brûlée erwärmen. Die Limettenschale und den Ingwer unterrühren. In hitzefeste Förmchen gießen.
3. Förmchen mit Zucker bestreuen und mit dem Crème Brûlée Brenner karamellisieren.
4. Mit Limettenscheiben oder geriebener Limettenschale garnieren.



Köstliche Klassiker, die überall begeistern

Ob allseits beliebte Panna Cotta- oder Tiramisu-Kreationen oder verführerische Crème Brûlée – mit jedem unserer drei hochwertigen Dessertklassiker laden wir Sie zu einer kulinarischen Genussreise ein und ermöglichen köstliche Dessertkreationen, von denen Ihre Gäste träumen werden.

Begeistern Sie mit beliebten und bekannten Dessertklassikern aus aller Welt!

- ✓ hervorragender Geschmack, schmecken wie selbst gemacht
- ✓ einfache & unkomplizierte Zubereitung
- ✓ für die klassische Verwendung oder als vielseitige Basis für Eigenkreationen
- ✓ hohe Produktsicherheit
- ✓ schnell servierbereit
- ✓ ungekühlt haltbar



Internationale Dessertspezialitäten:

Unser Genusstrio für exzellente Nachtschvariationen



Crème Brûlée

Unsere Dessertspezialität nach französischer Rezeptur. **frischli Crème Brûlée** hat eine optimale Hitzestabilität und lässt sich perfekt karamellisieren. Das Produkt auf 65 °C erwärmen. In hitzefeste Förmchen geben und mindestens 3 Stunden kalt stellen.

- fein abgeschmeckt, nach französischer Rezeptur
- hoher Sahneanteil, schmeckt so gut wie selbstgemacht
- mit echter Bourbon-Vanille
- ideal zur Herstellung traditioneller Crème Brûlée
- sehr gute Hitzestabilität
- vielseitig zu variieren
- einfach zuzubereiten, praktisch, schnell & sicher

Zubereitung:
Auf 65 °C erhitzen,



... portionieren und



... mind. 3 Stunden kalt stellen.



Vor dem Servieren mit Zucker bestreuen und mit dem Crème Brûlée Brenner karamellisieren.



Panna Cotta

Unsere Dessertspezialität nach italienischer Rezeptur. **frischli Panna Cotta** hat die optimale Konsistenz zum Stürzen und hervorragende Standfestigkeit. Das Produkt auf 65 °C erwärmen, portionieren und mindestens 3 Stunden kalt stellen.

- fein abgeschmeckt, nach italienischer Rezeptur
- hoher Sahneanteil, schmeckt so gut wie selbstgemacht
- mit echter Bourbon-Vanille
- ideal zur Herstellung traditioneller Panna Cotta
- vielseitig zu variieren
- einfach zuzubereiten, praktisch, schnell & sicher

Zubereitung:
Auf 65 °C erhitzen,



... portionieren und



... mind. 3 Stunden kalt stellen. Vor dem Servieren Förmchen kurz in heißes Wasser stellen und stürzen.



Tiramisu-Creme

Unsere Dessertspezialität nach italienischer Rezeptur. **frischli Tiramisu-Creme** ist ohne Rohei und garantiert eine maximale Produktsicherheit. Das Produkt einfach auf die getränkten Löffelbiskuits streichen.

- fein abgeschmeckt, nach italienischer Rezeptur
- ohne Aufschlagen direkt einsetzbar
- vielseitig zu variieren
- hohe Standfestigkeit, auch für Torten verwendbar

Zubereitung:
Die Creme direkt auf die Löffelbiskuits geben und ...



... mind. 3 Stunden kalt stellen.



Caipirinha Crème Brûlée

Zutaten für 10 Portionen:

- 1 kg frischli Crème Brûlée
- abgeriebene Schale von 2-3 Bio-Limetten
- 1 Stück frischer Ingwer (etwa 1 cm)
- 2 cl Cachaca (nach Belieben)
- brauner Zucker

1. Limetten heiß waschen und die Schale fein abreiben. Ingwer schälen und durch eine Knoblauchpresse drücken oder auch ganz fein reiben.
2. frischli Crème Brûlée erwärmen. Die Limettenschale und den Ingwer unterrühren. In hitzefeste Förmchen gießen.
3. Förmchen mit Zucker bestreuen und mit dem Crème Brûlée Brenner karamellisieren.
4. Mit Limettenscheiben oder geriebener Limettenschale garnieren.



Panna Cotta mit Minze & Schokosauce

Zutaten für 10 Portionen:

- 1 kg frischli Panna Cotta
- Pfefferminz-Extrakt / Öl
- 1 Bund frische Pfefferminze
- 500 ml Wasser
- 125 g Zucker
- 5 Blatt weiße Gelatine
- 1 kg frischli Schoko-Sauce
- Minzeblätter

1. frischli Panna Cotta auf ca. 65 °C erwärmen. Danach erst Pfefferminz-Extrakt / Öl zugeben. Achtung: Pfefferminz-Extrakt variiert sehr stark. Wenn Pfefferminz-Öl verwendet wird, werden nur einige Tropfen benötigt!
2. Glasförmchen mit kaltem Wasser ausspülen, die Panna-Cotta-Masse einfüllen und mindestens 3 Stunden kühl stellen.
3. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Minzeblätter von den Stängeln zupfen, waschen, in einen Topf geben und mit kochendem Wasser übergießen. 10 Min. ziehen lassen und abgießen. Zucker dazugeben, kurz aufkochen und auf kleiner Flamme etwas reduzieren lassen. Gelatine gut ausdrücken und in der etwas abgekühlten Flüssigkeit auflösen. Die Glasförmchen mit der Panna Cotta auffüllen und wieder kalt stellen, bis die Masse fest geworden ist.
4. Vor dem Servieren die Förmchen kurz in warmes Wasser stellen und auf Dessertteller stürzen. Mit frischli Schoko-Sauce und Minzeblatt garnieren.



Mango Tiramisu

Zutaten für 10 Portionen:

- 1 kg frischli Tiramisu-Creme
- 750 g Mango (reife frische oder TK)
- 50 ml Limettensaft
- 25 g Zucker
- 150 g Löffelbiskuit
- 100 ml Orangensaft
- 25 g Kokos-Chips
- 25 g weiße Schokolade

1. Die Hälfte der Mango pürieren. Die andere Hälfte in kleine Würfel schneiden und mit Limettensaft abschmecken.
2. Löffelbiskuit dritteln und hochkant in Gläser stellen. Mit dem Orangensaft tränken. Abwechselnd mit frischli Tiramisu-Creme und dem Mangopüree auffüllen. Einige Stunden kühl stellen.
3. Vor dem Servieren mit den marinierten Mangowürfeln, Kokos-Chips und weißer Schokolade garnieren.



Daten & Fakten

Panna Cotta

Produktbezeichnung	Gewicht	Art.-Nr.	Kennzeichnungsfrei für Zusatzstoffe	Allergen-kennzeichnung	Fettgehalt pro 100 g	Anzahl Packungen pro Tray
frischli Panna Cotta	1000 g	2670	•	Milch	18 g	6 x 1 kg

Crème Brûlée

Produktbezeichnung	Gewicht	Art.-Nr.	Kennzeichnungsfrei für Zusatzstoffe	Allergen-kennzeichnung	Fettgehalt pro 100 g	Anzahl Packungen pro Tray
frischli Crème Brûlée	1000 g	2671	•	Milch, Ei	16 g	6 x 1 kg

Tiramisu-Creme

Produktbezeichnung	Gewicht	Art.-Nr.	Kennzeichnungsfrei für Zusatzstoffe	Allergen-kennzeichnung	Fettgehalt pro 100 g	Anzahl Packungen pro Tray
frischli Tiramisu-Creme	1000 g	1162	•	Milch	13 g	6 x 1 kg



Förderkreis-
mitglied

frischli Milchwerke GmbH, Bahndamm 4, 31547 Rehburg-Loccum, Telefon 0 50 37 / 301-0,
Telefax, 0 50 37 / 301-120, E-Mail: verkauf@frischli.de, www.frischli.de

