



Bon Voyage

DESSERTIDEEN
AUS ALLER WELT



Bon Voyage...

Eine Reise rund um die Welt, in verschiedene Länder und Kulturen ist immer ein Hochgenuss für die Sinne. Besonders für die Geschmackssinne, denn hier treffen ländertypische Früchte, Zutaten und Rezepturen aufeinander, die uns neuartige Genusswelten eröffnen.

Lassen Sie sich von uns auf eine kulinarische Reise einladen: von Kanada und den USA nach Europa, von Afrika nach Australien und Neuseeland. Leckere Rezeptkreationen, die frischli Dessertprodukte mit dem gewissen Extra aus nahen und fernen Ländern kombinieren – und bei Ihren Tischgästen für verführerische Abwechslung sorgen.

Begeistern Sie mit kleinen Genussmomenten, die nach Urlaub schmecken und frische Verkaufsimpulse setzen!
Gute Reise in den Erfolg.

... & bon appétit!

Inhaltsverzeichnis

- | | | | |
|------------|---|--------------|--|
| 4-5 | KANADA
Nuss-Nougat-Pudding mit Himbeeren & Maple-Nut-Granola-Topping | 10-11 | HOLLAND
Bio-Milchreis mit Kirschen, Schoko-Lakritz-Sauce & Stroopwafel-Topping |
| | USA
Strawberry-Cheesecake-Dessert mit Crackern & Erdbeeren | | ÖSTERREICH
Sahnepudding-Ribisel-Creme „Wiener Art“ mit geblähtem Baiser |
| 6-7 | HAWAII
Banana-Split-Dessert mit gebackener Banane, Kokosflocken & Schokolade | 12-13 | ITALIEN
Stracciatellacreme-Tiramisu mit karamellisiertem Rhabarber |
| | KARIBIK
Buttermilch-Dessert auf Zitronenkuchen & Limetten-Honig-Sirup mit gerösteten Kokoschips | | MAROKKO
Schokopudding mit Ras El-Hanout, Datteln & Granatapfelkernen |
| 8-9 | FINNLAND
Karamellpudding mit Preiselbeer-Zimt-Küchlein | 14-15 | AUSTRALIEN
Yo-Fruit Vanille mit Peach Melba |
| | SCHWEDEN
Waldfrucht-Dessert mit schwedischen Zimtröllchen & Blaubeeren | | NEUSEELAND
Pavlova-Tart-Dessert mit Panna-Cotta-Pudding, Erdbeere & Kiwi |



Zubereitungszeit: 30 Min.

Nuss-Nougat-Pudding mit Himbeeren & Maple-Nut-Granola-Topping

Zutaten für 10 Portionen:

- 60 g Haferflocken, kernig
- 15 g Mandelblättchen
- 20 g Haselnüsse, gehackt
- 20 ml Ahornsirup
- 10 ml Pflanzenöl
- 1 kg **frischli Nuss-Nougat-Pudding**
- 200 g Himbeeren

Zubereitung:

1. Haferflocken, Mandelblättchen, Haselnüsse, Ahornsirup und Pflanzenöl vermengen, goldbraun anrösten und kurz abkühlen lassen.
2. **frischli Nuss-Nougat-Pudding** zur Hälfte portionieren.
3. Zehn Himbeeren beiseite legen und die übrigen auf dem Pudding verteilen.
4. Den restlichen Pudding darüber geben, Granola darauf verteilen und mit jeweils einer Himbeere garnieren.

TIPP

Alternativ kann auch Himbeersauce verwendet werden.



Kanada



Zubereitungszeit: 30 Min.

Strawberry-Cheesecake-Dessert mit Crackern & Erdbeeren

Zutaten für 10 Portionen:

- 150 g Cracker
- 1 kg **frischli Cheesecake-Dessert**
- 300 g Erdbeeren

Zubereitung:

1. Cracker grob zerhacken, 10 Stückchen zum Garnieren beiseite legen und den Rest in Gläser verteilen.
2. **frischli Cheesecake-Dessert** zur Hälfte auf den Crackern verteilen.
3. Erdbeeren halbieren, in Scheiben schneiden und bis auf 10 Stück darauf verteilen.
4. Das restliche Cheesecake-Dessert auf die Erdbeeren geben und mit den Crackern und Erdbeerscheiben garnieren.

TIPP

Alternativ können auch pürierte Erdbeeren verwendet werden.



USA





Zubereitungszeit: 30 Min.

Kühlzeit: 30 Min.

Banana-Split-Dessert mit gebackener Banane, Kokosflocken & Schokolade

Zutaten für 10 Portionen:

- 350 g Banane, geschält
- 30 ml Pflanzenöl
- 25 g Rohrzucker
- 15 g Kokosflocken
- 1 kg **frischli Banana-Split-Creme**
- 20 g Schokoladenraspeln

Zubereitung:

1. Bananen der Länge nach halbieren und in Pflanzenöl und Rohrzucker von beiden Seiten anbraten. Abkühlen lassen und in Stücke schneiden.
2. Kokosflocken anrösten und kurz abkühlen lassen.
3. **frischli Banana-Split-Creme** portionieren.
4. Gebratene Banane darauf verteilen, mit Kokosflocken und Schokoladenraspeln garnieren.

TIPP

Alternativ kann die Banane auch mit etwas Schokosauce beträufelt werden.



Hawaii



Zubereitungszeit: 25 Min.

Kühlzeit: 60 Min.

Buttermilch-Dessert auf Zitronenkuchen & Limetten-Honig-Sirup mit gerösteten Kokoschips

Zutaten für 10 Portionen:

- 70 g Honig
- 30 ml Kokossirup
- 30 ml Limettensaft
- 75 g Kokoschips
- 200 g Zitronenkuchen, gewürfelt
- 1 kg **frischli Buttermilch-Dessert Limette-Zitrone**

Zubereitung:

1. Honig, Kokossirup und Limettensaft erhitzen und köcheln lassen, bis der Sirup um ein Drittel reduziert ist, anschließend abkühlen lassen.
2. Kokoschips goldbraun anrösten und kurz abkühlen lassen.
3. Zitronenkuchen-Würfel in Gläser verteilen und mit dem Sirup beträufeln.
4. **frischli Buttermilch-Dessert Limette-Zitrone** darauf portionieren und mit Kokoschips garnieren.

TIPP

Als schnelle Variante kann der Limettensaft auch mit Puderzucker verrührt und über den Kuchen gegeben werden.

Karibik





Helsinki

TIPP

Es können auch fertige kleine Pfannkuchen verwendet werden, die mit Preiselbeeren garniert werden.



Zubereitungszeit: 35 Min.

Ruhezeit: 30 Min.

Karamellpudding mit Preiselbeer-Zimt-Küchlein

Zutaten für 10 Portionen:

- 200 g Mehl
- 60 g Vollei
- 200 ml Milch
- 30 g Zucker
- 1 g Zimt
- 100 g Preiselbeeren aus dem Glas, abgetropft
- 15 g frische Hefe
- 30 ml Speiseöl
- 1 kg **frischli Karamell-Pudding**

Zubereitung:

1. Mehl, Ei, Milch, Zucker, Zimt, Preiselbeeren und Hefe zu einem Teig verarbeiten und 30 Minuten ruhen lassen.
2. Öl erhitzen und 20 kleine Küchlein daraus backen, bis sie von beiden Seiten goldbraun sind.
3. Küchlein leicht rollen und auf kleinen Tellern anrichten.
4. **frischli Karamell-Pudding** portionieren und auf dem Teller platzieren.

Finland



Stockholm

TIPP

Die Zimtröllchen-Scheiben können zusätzlich noch in, etwas Butter knusprig geröstet werden.

Zubereitungszeit: 15 Min.

Waldfrucht-Dessert mit schwedischen Zimtröllchen & Blaubeeren

Zutaten für 10 Portionen:

- 200 g schwedische Zimtröllchen
- 1 kg **frischli Frucht Dessert Waldfrucht**
- 150 g frische Blaubeeren

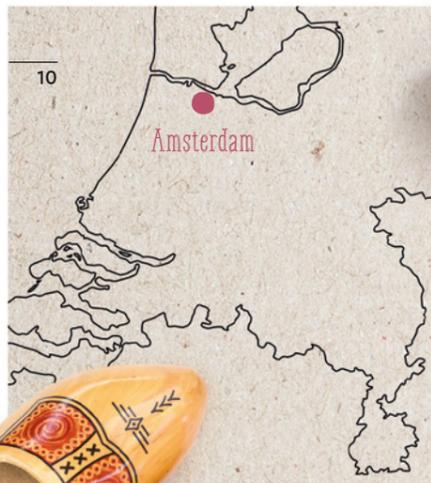
Zubereitung:

1. Zimtröllchen in dünne Scheiben schneiden.
2. **frischli Frucht Dessert Waldfrucht** in Gläsern portionieren.
3. Blaubeeren darauf verteilen und Desserts mit Zimtröllchen-Scheiben garnieren.



Schweden





Zubereitungszeit: 30 Min.
Kühlzeit: 60 Min.

Bio-Milchreis mit Kirschen, Schoko-Lakritz-Sauce & Stroopwafel-Topping

Zutaten für 10 Portionen:

- 200 g Bio Sauerkirschen, entsteint
- 25 g Bio Vanillezucker
- 30 g Bio Salzlakritz
- 30 g Bio Zartbitterschokolade, grob gehackt
- 150 g **frischli Bio Milchpudding Schoko**
- 1 kg **frischli Bio Milchreis**
- 50 g Stroopwafel, in Streifen geschnitten

Zubereitung:

1. Kirschen mit Vanillezucker ca. 10 Minuten köcheln, abkühlen lassen und dann abtropfen lassen.
2. Salzlakritz fein würfeln, in 150 ml Wasser erhitzen und köcheln lassen, bis sich die Lakritze aufgelöst haben und die Flüssigkeit auf die Hälfte reduziert ist. Die Schokolade darin auflösen, alles mit dem **frischli Bio Milchpudding Schoko** verrühren und kalt stellen.
3. **frischli Bio Milchreis** portionieren, Kirschen darauf verteilen und mit Schoko-Lakritz-Sauce und Stroopwafel-Streifen garnieren.

TIPP

Statt der Schoko-Lakritz-Sauce können auch fein geraspelte Lakritze unter den Milchreis gerührt werden.

Holland



Zubereitungszeit: 25 Min.

Sahnepudding-Ribisel-Creme „Wiener Art“ mit geblähtem Baiser

Zutaten für 10 Portionen:

- 1 kg **frischli Pudding mit Sahne**
- 300 g frische Johannisbeeren
- 10 g Baiser

Zubereitung:

1. **frischli Pudding mit Sahne** und Johannisbeeren verrühren, bis ein Teil des Safts aus den Beeren in die Creme übergeht und diese leicht färbt.
2. Creme in Gläser füllen.
3. Baiser grob zerhacken, mit einem Brenner leicht anflammen und auf den Desserts verteilen.

TIPP

Die Desserts können zusätzlich mit einer Rispe Johannisbeeren garniert werden.



Österreich





Zubereitungszeit: 25 Min.
Kühlzeit: 60 Min.

Stracciatellacreme-Tiramisu mit karamellisiertem Rhabarber

Zutaten für 10 Portionen:

- 250 g Rhabarberwürfel (TK)
- 35 g Zucker
- 150 g Löffelbiskuit
- 150 ml Rhabarbersaft
- 1 kg **frischli Stracciatella-Creme**

Zubereitung:

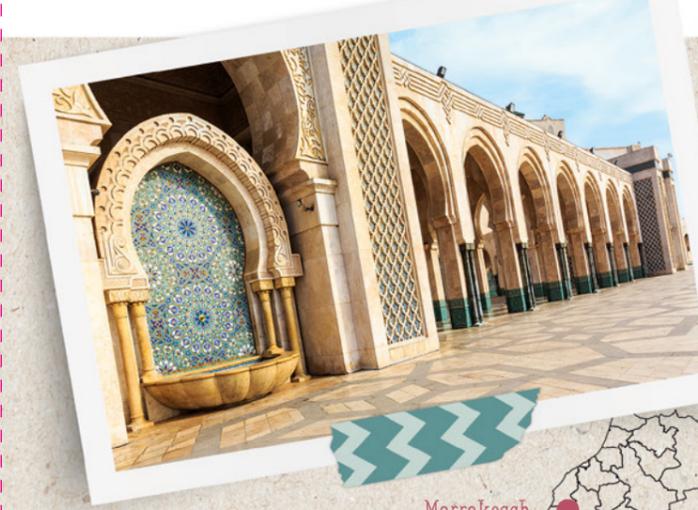
1. Rhabarberwürfel im tiefgekühlten Zustand mit dem Zucker karamellisieren und anschließend abkühlen lassen.
2. Löffelbiskuit in Stücke brechen, in Gläser verteilen und mit Rhabarbersaft beträufeln.
3. Rhabarberwürfel darauf verteilen und mit **frischli Stracciatella-Creme** abschließen.

TIPP

Statt der Löffelbiskuits können auch gehackte Amarettini verwendet werden.



Italien



Marrakesch



TIPP

Alternativ und farblich sehr attraktiv kann auch frischli Vanille-Pudding mit Kurkuma verwendet werden.

Zubereitungszeit: 15 Min.

Schokopudding mit Ras el-Hanout, Datteln & Granatapfelkernen

Zutaten für 10 Portionen:

- 4 g Ras el-Hanout
- 1 kg **frischli Schoko-Pudding**
- 150 g Granatapfelkerne
- 100 g Datteln

Zubereitung:

1. Ras el-Hanout unter den **frischli Schoko-Pudding** rühren und portionieren.
2. Granatapfelkerne darauf verteilen.
3. Datteln fein hacken und die Desserts damit garnieren.



Marokko



Zubereitungszeit: 35 Min.
Kühlzeit: 60 Min.

Yo-Fruit Vanille mit Peach Melba

Zutaten für 10 Portionen:

- 30 g Zucker
- 10 g Vanilleextrakt
- 200 g Pfirsich, entkernt und halbiert
- 120 g Himbeeren
- 20 g Puderzucker
- 10 ml Zitronensaft
- 1 kg **frischli Yo-Fruit Vanille**

Zubereitung:

1. Zucker und Vanilleextrakt in 150 ml Wasser erhitzen und köcheln lassen, bis der Zucker aufgelöst ist. Pfirsichhälften mit der Schnittfläche in den Zuckersud legen und im geschlossenen Topf 10 Minuten dünsten. Anschließend abkühlen lassen, die Haut ablösen und die Pfirsiche in Spalten schneiden.
2. Himbeeren mit Puderzucker und Zitronensaft pürieren.
3. **frischli Yo-Fruit Vanille** portionieren.
4. Pfirsichspalten darauf verteilen und mit pürierten Himbeeren garnieren.

TIPP

Als schnelle Variante können auch Pfirsiche aus der Dose verwendet werden.

Australien



Zubereitungszeit: 20 Min.

Pavlova-Tart-Dessert im Glas mit Panna-Cotta-Pudding, Erdbeere & Kiwi

Zutaten für 10 Portionen:

- 120 g heller Biskuitboden, fein gewürfelt
- 30 g Baiser, grob gehackt
- 1 kg **frischli Panna-Cotta-Pudding**
- 150 g Erdbeeren, in Spalten
- 150 g Kiwi, gewürfelt

Zubereitung:

1. Biskuit und Baiser vermengen und die Hälfte portionieren.
2. **frischli Panna-Cotta-Pudding** zur Hälfte darauf verteilen.
3. Übrige Biskuit-Baiser-Mischung darauf schichten und den restlichen Pudding darauf verteilen.
4. Desserts mit Erdbeerspalten und Kiwiwürfeln garnieren.



Neuseeland



UNSERE VERWENDETEN

Produkte



Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht	Vegetarische Ernährung	Allergen-kennzeichnung	Kennzeichnungsfrei für Zusatzstoffe	Fettgehalt pro 100 g
1900	Yo-Fruit Vanille	5 kg	•	Milch	•	1,5 g
2501	Bio Milchreis	5 kg	•	Milch	•	1,3 g
2535	Bio Milchpudding Schoko	5 kg	•	Milch	•	1,7 g
2550	Schoko-Pudding	5 kg	•	Milch	•	6,2 g
2553	Karamell-Pudding	5 kg	•	Milch	•	6,0 g
2555	Nuss-Nougat-Pudding	5 kg	•	Milch, Nuss	•	3,7 g
2556	Panna-Cotta-Pudding	5 kg	•	Milch	•	6,1 g
2557	Pudding mit Sahne	5 kg	•	Milch	•	7,2 g
2562	Fruchtdessert Waldfrucht	5 kg	•	Milch	•	5,0 g
2563	Banana-Split-Creme	5 kg	•	Milch, Soja	•	6,4 g
2564	Stracciatella-Creme	5 kg	•	Milch, Soja	•	7,5 g
2574	Cheesecake-Dessert	5 kg	•	Milch, Ei	•	6,0 g
2632	Buttermilch-Dessert Limette-Zitrone	5 kg	•	Milch	•	3,4 g

Unser gesamtes Sortiment finden Sie auf www.frischli-foodservice.de

NEUE Becherportionen, NEUE Impulse

Jetzt auch
entdecken!

2 x BIO HAFER-DESSERTS

Ausgezeichnet: Bio-Hafer-Trenddesserts als praktische 85-g-Becherportionen in den zwei leckeren Sorten Schoko und Salted Caramel. Aus hochwertigen Qualitätszutaten.



- 100 % vegan
- Von Natur aus laktosefrei
- Beste Bio-Qualität
- V-Label zertifiziert
- Ungekühlt haltbar
- Kennzeichnungsfrei für Zusatzstoffe



2 x LAKTOSEFREIE DESSERTS

Klein, hygienisch, lecker: Das Buttermilch-Dessertduo in den fruchtigen Geschmackssorten Mango und Limette-Zitrone. Erhältlich als 85-g-Becherportionen.

Laktosefrei, mit 3,5 % Fett.

- Für die vegetarische Ernährung geeignet
- Laktosefrei (Laktosegehalt < 0,1 g / 100 g)
- Glutenfrei
- Mit echter Frucht & wenig Zucker
- Ungekühlt haltbar
- Kennzeichnungsfrei für Zusatzstoffe

Auch erhältlich für Großverwender im 5-kg-Eimer.



Unser gesamtes Sortiment finden Sie auf www.frischli-foodservice.de

WIR SIND

für Sie da!



1 HAMBURG / KÜSTE

2 NIEDERSACHSEN / BREMEN

7 BERLIN

3 NORDRHEIN-WESTFALEN

4 RHEIN-MAIN

5 RHEIN-NECKAR

6 BAYERN



UNSER VERTRIEBSTEAM

Als Ihr erfahrener Partner kümmern wir uns gerne um Ihre Fragen und Anliegen sowie um Ihre Bestellungen über den Fachhändler Ihres Vertrauens.

Sprechen Sie uns gerne an – wir sind für Sie da und deutschlandweit vertreten!



VOLKER KOHRS

+49 (0) 5037 / 301 0
volker.kohrs@frischli.de



VOLKER GUNIA

+49 (0) 151 / 57 96 68 36
volker.gunia@frischli.de



FRANK FALK

+49 (0) 151 / 11 28 09 89
frank.falk@frischli.de



NICOLAS EHMER

+49 (0) 171 / 9 87 83 75
nicolas.ehmer@frischli.de



MARKUS HAKER

+49 (0) 170 / 7 61 66 29
markus.haker@frischli.de



MICHAEL GÖDEL

+49 (0) 171 / 9 91 42 67
michael.goedel@frischli.de



RALF BÖTTCHER

+49 (0) 160 / 7 41 37 00
ralf.boettcher@frischli.de



ANDREAS HINZE

+49 (0) 171 / 7 62 53 06
andreas.hinze@frischli.de

Bon Voyage



frischli

FRISCHLI MILCHWERKE GMBH

Bahndamm 4 · 31547 Rehburg-Loccum

Tel.: +49 5037-301-0 · Fax: +49 5037-301-120

www.frischli-foodservice.de · www.wiesehoff.com

info@frischli.de