

frischli

Immer ein Erfolgsrezept

Süße Versuchungen

DESSERTIDEEN, DIE GÄSTE VERFÜHREN

INKLUSIVE
REZEPTEINLEGER
ZITRUS-
FRÜCHTE



BEGEISTERN SIE MIT SÜSSEN

Versuchungen

NEU:
ALLE REZEPTE
ZUM HERAUS-
TRENNEN!

Bringen Sie verführerische Abwechslung in Ihr Angebot und überraschen Sie mit neuen Dessertimpulsen! Mit unseren innovativen Rezeptideen können Sie auf die Schnelle köstliche Genussmomente zaubern, die die Alltagsorgen vergessen machen.

Entdecken Sie jetzt unsere neuen Geschmackskombinationen und -kompositionen und beleben Sie die Sinne Ihrer Gäste ebenso wie Ihren Umsatz. Ob als Dessert im Glas oder im To-go-Becher, Genießer werden die süßen Versuchungen mit jedem Löffel lieben...



INHALT

4-5

PUMPKIN POWER

Karamellisierte Kürbiswürfel & Kürbiskerne auf Vanillejoghurt

CARAMEL DESIRE

Karamellpudding mit Zwetschgen & Mandel-Marzipan-Topping

8-9

WARM GREETINGS

Stracciatella-Quarkcreme mit Mango-Zimt-Crumble

VANILLA WINTER

Vanillepudding mit Apfel-Cranberry-Grütze & gehobelten Haselnüssen

6-7

CINNAMON DELIGHT

Milchreis mit Birnenkompott & gerösteten Zimtmandelstückchen

BROWNIE SEDUCTION

Panna-Cotta-Pudding auf Schoko-Brownie mit Granatapfelsauce

10-11

CHOCO ROYAL

Schokopudding-Papaya-Trifle mit Vanillekipferlstückchen

BLACKBERRY BREEZE

Waldfrucht-Fruchtdessert mit Brombeersauce & Waffel-Crunch

12-13

CANTUCCINI KISS

Yo-Fruit Pfirsich-Maracuja mit Cantuccini-Crunch & Pfirsichspalten

GOLDEN AFFAIR

Grießpudding mit Physalisspalten & geriebener Tonkabohne

16-17

UNSERE PRODUKTE

Zur Übersicht: Alle verwendeten frischli Dessertprodukte, Daten & Infos

14-15

SPECULOOS OCCASION

Erdbeer-Fruchtdessert mit Schokosauce & Spekulatiusstückchen

HEY HONEY

Schoko-Vanillepudding Schichtdessert mit Quittengelee & Honigkuchenwürfeln

18-19

UNSERE GEBIETSVERKAUFSLEITER

Ansprechpartner & Kontaktdaten

Tipp:

Zusätzlich können die Kürbiswürfel mit etwas Kardamom bestäubt werden.



Pumpkin

POWER

Zubereitungszeit: 30 Min.
Kühlzeit: 30 Min.

Karamellierte Kürbiswürfel & Kürbiskerne auf Vanillejoghurt

Zutaten für 10 Portionen:

- 300 g Hokkaido-Kürbis, entkernt
- 15 ml Pflanzenöl
- 15 g Zucker
- 250 g **Wiesehoff Joghurt-Creation Vanille**
- 20 g Kürbiskerne, fein gehackt

Zubereitung:

1. Kürbis in kleine Würfel schneiden und in Pflanzenöl von allen Seiten braten, bis sie goldbraun sind. Kürbiswürfel mit Zucker karamellisieren und abkühlen lassen.
2. **Wiesehoff Joghurt-Creation Vanille** in Gläser portionieren.
3. Kürbiswürfel darauf verteilen und mit Kürbiskernen garnieren.

Zubereitungszeit: 25 Min.

Caramel

DESIRE

Karamellpudding mit Zwetschgen & Mandel-Marzipan-Topping

Zutaten für 10 Portionen:

- 1 kg **frischli Karamell-Pudding**
- 300 g Zwetschgen, entsteint
- 75 g Marzipan
- 15 g Mandeln, gehackt

Zubereitung:

1. **frischli Karamell-Pudding** in Gläser portionieren.
2. Zwetschgen fein würfeln und darauf verteilen.
3. Marzipan in feine Streifen schneiden
4. Die Desserts mit Marzipan und Mandeln garnieren.



Tipp:

Die Zwetschgen können auch zu Kompott verarbeitet und mit Marzipan aromatisiert werden.



Cinnamon DELIGHT

BIO

Zubereitungszeit: 30 Min.
Kühlzeit: 60 Min.

**Milchreis mit Birnenkompott
& gerösteten Zimtmandel-
stückchen**

Zutaten für 10 Portionen:

- 300 g Bio-Birnen, entkernt & geschält
- 15 g Bio-Zucker
- 20 ml Bio-Zitronensaft
- 15 g Bio-Mandeln, gehackt
- 1 Prise Bio-Zimt
- 1,2 kg **frischli Bio Milchreis**

Zubereitung:

1. Birnen fein würfeln, mit Zucker und Zitronensaft ca. 10 Minuten köcheln lassen. Das Kompott anschließend abkühlen lassen und kalt stellen.
2. Mandeln rösten und mit Zimt bestäuben.
3. **frischli Bio Milchreis** in Schälchen portionieren.
4. Birnenkompott darauf verteilen und mit Zimt-Mandeln bestreuen.

Tipp:

Das Birnenkompott kann zusätzlich noch mit einer Prise Chili gewürzt werden.

Tipp:

Zusätzlich können die Desserts mit Granatapfelkernen garniert werden.



Brownie SEDUCTION

Zubereitungszeit: 25 Min.
Kühlzeit: 60 Min.

Panna-Cotta-Pudding auf Schoko-Brownie mit Granatapfelsauce

Zutaten für 10 Portionen:

- 250 ml Granatapfelsaft
- 30 ml Granatapfelsirup
- 12 g Speisestärke
- 150 g Schoko-Brownies
- 1 kg **frischli Panna-Cotta-Pudding**

Zubereitung:

1. Granatapfelsaft und -sirup mischen, mit Speisestärke verquirlen und aufkochen lassen. Die Granatapfelsauce kalt stellen.
2. Schoko-Brownies fein würfeln und auf Gläser verteilen.
3. **frischli Panna-Cotta-Pudding** darauf geben und mit Granatapfelsauce bedecken.

Tipp:

Zur warmen Jahreszeit kann Vanille statt Zimt verwendet und ein Teil des Mehls durch Kokosflocken ersetzt werden.



Warm GREETINGS

Zubereitungszeit: 30 Min.

Backzeit: 25 Min.

Stracciatella-Quarkcreme mit Mango-Zimt-Crumble

Zutaten für 10 Portionen:

- 120 g Weizenmehl
- 80 g Zucker
- 3 g Zimt, gemahlen
- 80 g Butter
- 1 g Salz
- 350 g Mango, gewürfelt
- 800 g **Wiesehoff Quarkcreme Stracciatella**

Zubereitung:

1. Weizenmehl, Zucker, Zimt, Butter und Salz zu einem Streuselteig verarbeiten.
2. Mangowürfel auf einem Blech verteilen und die Streusel darauf streuen. Mango-Zimt-Crumble bei 180 °C 25 Minuten lang backen und abkühlen lassen.
3. Crumble portionieren und mit **Wiesehoff Quarkcreme Stracciatella** anrichten.

Zubereitungszeit: 35 Min.

Kühlzeit: 60 Min.

Vanilla WINTER

Vanillepudding mit Apfel-Cranberry-Grütze & gehobelten Haselnüssen

Zutaten für 10 Portionen:

- 300 g Bio-Äpfel, entkernt & geschält
- 30 g Cranberrys, getrocknet
- 15 g Zucker
- 20 g Zitronensaft
- 30 ml Apfelsaft
- 8 g Speisestärke
- 1 kg **frischli Vanille-Pudding**
- 30 g Haselnüsse, gehobelt

Zubereitung:

1. Äpfel fein würfeln, Cranberrys fein hacken, mit Zucker und Zitronensaft erhitzen und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Apfelsaft mit Speisestärke verrühren, die Grütze damit andicken und anschließend kalt stellen.
2. **frischli Vanille-Pudding** in Gläser portionieren.
3. Apfel-Cranberry-Grütze darauf verteilen und mit gehobelten Haselnüssen garnieren.

Tipp:

Als schnelle Version Apfelmus mit den gehackten Cranberrys verwenden.



Choco ROYAL

Zubereitungszeit: 30 Min.

Schoko Pudding-Papaya-Trifle mit Vanillekipferlstückchen

Zutaten für 10 Portionen:

- 250 g Papaya, geschält & entkernt
- 1 kg **frischli Schoko-Pudding**
- 120 g Vanillekipferln

Zubereitung:

1. Papaya in kleine Würfel schneiden.
2. **frischli Schoko-Pudding** zur Hälfte in Gläser portionieren.
3. Vanillekipferln in grobe Stücke hacken und auf den Pudding geben.
4. Den restlichen Pudding darüber geben und die Papaya darauf verteilen.

Tipp:

Alternativ können auch Mangowürfel verwendet werden.



Tipp:

Die Brombeersauce kann zusätzlich mit geriebener Tonkabohne aromatisiert werden.



Blackberry BREEZE

Zubereitungszeit: 30 Min.
Kühlzeit: 60 Min.

Waldfrucht-Fruchtdessert mit Brombeersauce & Waffel-Crunch

Zutaten für 10 Portionen:

- 350 g Brombeeren
- 20 g Zucker
- 15 ml Wasser
- 1 kg **frischli Fruchtdessert Waldfrucht**
- 50 g Waffelgebäck

Zubereitung:

1. Brombeeren mit Zucker und Wasser ca. 15 Minuten köcheln lassen. Sauce pürieren, durch ein Sieb streichen und abkühlen lassen.
2. **frischli Fruchtdessert Waldfrucht** in Gläser portionieren.
3. Brombeersauce darauf verteilen.
4. Waffelgebäck grob hacken und die Desserts damit garnieren.

Tipp:

Statt der Pfirsichspalten kann auch ein Pfirsichpüree verwendet werden.



Cantuccini KISS

Zubereitungszeit: 25 Min.

Yo-Fruit Pfirsich-Maracuja mit Cantuccini-Crunch & Pfirsichspalten

Zutaten für 10 Portionen:

- 150 g Cantuccini
- 1,2 kg **frischli Yo-Fruit Pfirsich-Maracuja**
- 100 g Pfirsich, entkernt

Zubereitung:

1. Cantuccini grob zerhacken, in Gläser verteilen und einen kleinen Teil zum Garnieren zurückbehalten
2. **frischli Yo-Fruit Pfirsich-Maracuja** ebenfalls in die Gläser portionieren.
3. Pfirsich in feine Spalten schneiden.
4. Die Desserts mit Pfirsichspalten und dem übrigen Cantuccini-Crunch garnieren.

Zubereitungszeit: 20 Min.

Golden AFFAIR

Grießpudding mit Physalisspalten & geriebener Tonkabohne

Zutaten für 10 Portionen:

- 1,2 kg **frischli Grieß-Pudding**
- Tonkabohne, gerieben
- 120 g Physalis

Zubereitung:

1. **frischli Grieß-Pudding** mit Tonkabohne aromatisieren.
2. Grießpudding in Gläser portionieren.
3. Physalis in Spalten oder Würfel schneiden, auf dem Grießpudding verteilen und mit etwas Tonkabohnenabrieb bestäuben.



Tipp:

Die Tonkabohne kann auch durch gemahlene Zimt ersetzt werden.

Speculoos

Zubereitungszeit: 20 Min.

OCCASION

Erdbeer Fruchtdessert mit Schokosauce & Spekulatiusstückchen

Zutaten für 10 Portionen:

- 1,2 kg frischli-Fruchtdessert Erdbeere
- 250 g frischli Schokosauce
- 40 g Spekulatius

Zubereitung:

1. frischli Fruchtdessert Erdbeere in die Gläser portionieren.
2. frischli Schokosauce seitlich angießen, so dass nur die Hälfte des Fruchtesserts bedeckt ist.
3. Spekulatius grob hacken und die Desserts damit garnieren.

Tip:

Die Spekulatius können auch unter die Schokosauce gerührt werden.



Zubereitungszeit: 20 Min.

Hey HONEY

Schoko-Vanillepudding-Schichtdessert mit Quittengelee & Honigkuchenwürfeln

Zutaten für 10 Portionen:

- 600 g frischli Bio Milchpudding Schoko
- 600 g frischli Bio Milchpudding Vanille
- 75 g Bio-Quittengelee
- 100 g Bio-Honigkuchen

Zubereitung:

1. frischli Bio Milchpudding Schoko in Gläser portionieren.
2. frischli Bio Milchpudding Vanille mit Quittengelee verrühren und in die Gläser verteilen.
3. Honigkuchen in kleine Würfel schneiden und auf den Pudding geben.



Tip:

Statt des Honigkuchens können auch gehackte Pfeffernüsse verwendet werden.

UNSERE

Produkte



Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht	Vegetarische Ernährung	Allergen-kennzeichnung	Kennzeichnungs-frei für Zusatzstoffe	Fettgehalt pro 100 g
1200	Schoko-Sauce	1l	•	Milch	•	9,3
1902	Yo-Fruit Pfirsich-Maracuja	5 kg	•	Milch	•	1,5g
2501	Bio Milchreis	5 kg	•	Milch	•	1,3g
2535	Bio Milchpudding Schoko	5 kg	•	Milch	•	1,7g
2536	Bio Milchpudding Vanille	5 kg	•	Milch	•	1,4g
2550	Schoko-Pudding	5 kg	•	Milch	•	6,2g
2551	Vanilla-Pudding	5 kg	•	Milch	•	6,1g
2552	Grieß-Pudding	5 kg	•	Milch, Gluten	•	6,1g



Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht	Vegetarische Ernährung	Allergen-kennzeichnung	Kennzeichnungs-frei für Zusatzstoffe	Fettgehalt pro 100 g
2553	Karamell-Pudding	5 kg	•	Milch	•	5,9g
2556	Panna-Cotta-Pudding	5 kg	•	Milch	•	6,1g
2560	Fruchtdessert Erdbeere	5 kg	•	Milch	•	5,0g
2562	Fruchtdessert Waldfrucht	5 kg	•	Milch	•	5,0g
66880	Wiesehoff Quarkcreme Stracciatella	5 kg	•	Milch	•	5,9g
77565	Wiesehoff Joghurt-Creation Vanille	5 kg	•	Milch	•	3,0g

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

WIR SIND FÜR *Sie da!*



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

4



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

1



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

5



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

2



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

6



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

3



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

7



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



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