

frischli

Immer ein Erfolgsrezept

KÖSTLICHE
Dessertmomente



DESSERTIDEEN FÜR
HERBST & WINTER 2020

INHALTSVERZEICHNIS

- 4** **MAGIC MOMENT**
VANILLA-PUDDING MIT ZWETSCHGENKOPF
& MANDELSTREUSELN
- 5** **WINTER GLORY**
MANDARINEN-MASCARPONE-CREME MIT MARSHMALLOWS
-
- 6** **RASPBERRY RED**
KEFIR-DESSERT HIMBEERE MIT HIMBEERMUSSE
& FRISCHEN HIMBEEREN
- 7** **EASY CHEESY**
CHEESECAKE-DESSERT MIT HOLUNDER-BIRNEN-
KOPF & BISKUIT
-
- 8** **AUTUMN ATTRACTION**
ROTE GRÜTZE MIT TONKA-SAHNE
& BUTTERKUCHENWÜRFELN
- 9** **EXOTIC EXQUISITE**
VANILLE-QUARKCREME-BOWL MIT EXOTISCHEN FRÜCHTEN
& GRANOLA
-
- 10** **PERFECT MATCH**
BUTTERMILCH-DESSERT HEIDELBEERE MIT VANILLA-SAUCE
& CASHEWKERNEN
- 11** **TASTY HEAVEN**
PANNA-COTTA-PUDDING MIT HEIDELBEEREN &
ERDNUSS-AHORNSIRUP-KARAMELL
-
- 12** **CHOCO LOCO**
SCHOKO-PUDDING MIT MARONENCREME
& KARAMELLISIERTEN MARONEN
- 13** **BANANA SURPRISE**
BANANA-SPLIT-CREME MIT SAUERKIRSCHEN
& SCHOKOLIERTEN BANANENCHIPS
-
- 14** **PRETTY TEMPTATION**
STRACCIATELLA-CREME MIT BROMBEER-APFEL-SAUCE
& KÜRBISKERNEN
- 15** **ORANGE GRACE**
GRIESS-PUDDING MIT BLUTORANGENFILETS & KAKAOBAISER
-
- 16** **VERWENDETE FRISCHLI PRODUKTE**
- 17**
-
- 18** **UNSERE GEBIETSVERKAUFSLEITER**
- 19**

Desserts zum Verwöhnen!

Bei diesen köstlich-kreativen Dessertideen wird Ihren Gästen sprichwörtlich „warm ums Herz“!

Verwöhnen Sie zur kalten und dunklen Jahreszeit mit unseren neuen, genussversprechenden Rezepten: ob z. B. cremiger Schokopudding mit karamellisierten Maronen oder zimt-duftendes Zwetschgenkompott mit Vanillapudding – unsere raffinierten Dessertvariationen bieten alles, was das Genießerherz begehrt. Lassen Sie sich von uns inspirieren...

Zaubern Sie im Handumdrehen köstliche Dessertmomente – ganz einfach mit den servierfertigen Convenience-Produkten von frischli!

Typ:

Für die Crumbles können auch gemahlene Haselnüsse verwendet werden.



Magic Moment

VANILLA-PUDDING MIT ZWETSCHGENKOMPOTT & MANDELSTREUSELN

ZUTATEN:


- 200 g Zwetschgen, fein gewürfelt
- 75 ml Wasser
- Zimt, nach Belieben
- 90 g Zucker
- 80 g Weizenmehl
- 50 g Butter
- 30 g Mandeln, gemahlen
- 1 kg **frischli Vanilla-Pudding**

ZUBEREITUNG:

1. Zwetschgen mit Wasser, Zimt und 50 g Zucker erhitzen, ca. 15 Min. köcheln und anschließend abkühlen lassen.
2. Aus 40 g Zucker, Mehl, Butter und gemahlenden Mandeln Streusel herstellen. Diese auf ein Blech verteilen, bei 200 °C ca. 20 Min. backen und auskühlen lassen.
3. **frischli Vanilla-Pudding** in Gläser portionieren.
4. Zwetschgenkompott darauf verteilen und mit Streuseln garnieren.



 PORTIONEN: 10

 ZUBEREITUNGSZEIT: 35 Min.
KÜHLZEIT: 60 Min.

Winter Glory

MANDARINE-MASCARPONE-CREME MIT MARSHMALLOWS

ZUTATEN:


- 1 kg **frischli Mandarine-Mascarpone-Creme**
- 150 g Mandarine, filetiert
- 10 g Marshmallows

ZUBEREITUNG:

1. **frischli Mandarine-Mascarpone-Creme** in Schälchen portionieren.
2. Die Creme mit Mandarinenfilets garnieren.
3. Marshmallows in kleine Würfel schneiden, darauf verteilen und flambieren.



 PORTIONEN: 10

 ZUBEREITUNGSZEIT: 15 Min.
KÜHLZEIT: 60 Min.

Raspberry Red

KEFIR-DESSERT HIMBEERE MIT HIMBEERMOUSSE & FRISCHEN HIMBEEREN

ZUTATEN:


- 200 g Himbeeren, TK
- 30 ml Wasser
- 50 ml Himbeersirup
- 8 g Agar-Agar
- 150 g **Creme frischli 24 %**
- 1 kg **frischli Kefir-Dessert Himbeere**
- 25 g Himbeeren

ZUBEREITUNG:

1. Himbeeren mit Wasser erhitzen, 5 Min. köcheln lassen und durch ein Sieb streichen.
2. Himbeersirup mit Agar-Agar verquirlen, unter die passierten Himbeeren rühren und erneut aufkochen. **Creme frischli 24 %** unterrühren und die Mousse kalt stellen.
3. **frischli Kefir-Dessert Himbeere** in Gläser portionieren.
4. Himbeermousse darauf spritzen und mit Himbeeren garnieren.



 **PORTIONEN:** 10

 **ZUBEREITUNGSZEIT:** 25 Min.
KÜHLZEIT: 120 Min.

Easy Cheesy

CHEESECAKE-DESSERT MIT HOLUNDER-BIRNEN-KOMPOTT & BISKUIT

ZUTATEN:


- 250 g Birne, entkernt und geschält
- 100 ml Holundersaft
- 20 g Zucker
- 1 kg **frischli Cheesecake-Dessert**
- 40 g Biskuit, hell

ZUBEREITUNG:

1. Birnen fein würfeln, mit Holundersaft und Zucker erhitzen. Etwa 20 Min. köcheln und abkühlen lassen.
2. **frischli Cheesecake-Dessert** in Gläser portionieren.
3. Holunder-Birnen-Kompott darauf verteilen.
4. Biskuit in Würfel schneiden und Desserts damit garnieren.



 **PORTIONEN:** 10

 **ZUBEREITUNGSZEIT:** 15 Min.
KÜHLZEIT: 60 Min.

Tipp:

Zusätzlich kann während der Kochzeit Sternanis zum Kompott gegeben werden.



Tip:
Statt Tonkabohne kann auch Vanilleschote verwendet werden.

Autumn Attraction

ROTE GRÜTZE MIT TONKA-SAHNE & BUTTERKUCHENWÜRFELN

ZUTATEN:

- 200 g **frischli Schlagsahne 32 %**
- 10g Zucker
- Tonkabohne, gerieben
- 1 kg **frischli Rote Grütze**
- 50g Butterkuchen

ZUBEREITUNG:

1. **frischli Schlagsahne 32 %** mit Zucker und geriebener Tonkabohne schlagen.
2. **frischli Rote Grütze** in Gläser portionieren.
3. Tonka-Sahne auf die Rote Grütze spritzen.
4. Butterkuchen fein würfeln und darauf verteilen.



PORTIONEN: 10 **ZUBEREITUNGSZEIT:** 15 Min.

Exotic Exquisite

VANILLE-QUARKCREME-BOWL MIT EXOTISCHEN FRÜCHTEN & GRANOLA

ZUTATEN:

- 100g Wassermelone
- 100g Banane
- 150g Mango
- 1kg **Wiesehoff Quarkcreme Vanille**
- 150g Granola

ZUBEREITUNG:

1. Wassermelone, Banane und Mango in feine Würfel schneiden.
2. **Wiesehoff Quarkcreme Vanille** in Schälchen portionieren.
3. Früchtewürfel und Granola darauf verteilen.



PORTIONEN: 10 **ZUBEREITUNGSZEIT:** 15 Min.



Tip:
Das Karamell kann
zusätzlich mit etwas
Chilipulver gewürzt
werden.

Perfect Match

BUTTERMILCH-DESSERT HEIDELBEERE
MIT VANILLA-SAUCE & CASHEWKERNEN

ZUTATEN:

- 50 g Cashewkerne
- 1 kg **frischli Buttermilch-Dessert Heidelbeere**
- 400 g **frischli Vanilla-Sauce**

ZUBEREITUNG:

1. Cashewkerne grob hacken und goldbraun anrösten.
2. **frischli Buttermilch-Dessert Heidelbeere** in Gläser portionieren.
3. **frischli Vanilla-Sauce** darauf verteilen und Desserts mit Cashewkernen garnieren.



 **PORTIONEN: 10**

 **ZUBEREITUNGSZEIT: 15 Min.**

Tasty Heaven

PANNA-COTTA-PUDDING MIT HEIDELBEEREN
& ERDNUSS-AHORN-SIRUP-KARAMELL

ZUTATEN:


- 75 g Erdnüsse, gesalzen
- 30 g Ahornsirup
- 1 kg **frischli Panna-Cotta-Pudding**
- 300 g Heidelbeeren

ZUBEREITUNG:

1. Erdnüsse in Ahornsirup karamellisieren und auskühlen lassen.
2. **frischli Panna-Cotta-Pudding** in Gläser portionieren.
3. Heidelbeeren darauf verteilen.
4. Desserts mit Erdnuss-Karamell-Stückchen garnieren.



 **PORTIONEN: 10**

 **ZUBEREITUNGSZEIT: 20 Min.**
KÜHLZEIT: 30 Min.



Tip:
Statt der schokolierten Bananenchips können auch gehackte Bananenchips und Schokoraseln verwendet werden.

Choco Loco

SCHOKO-PUDDING MIT MARONENCREME & KARELLISIERTEN MARONEN

ZUTATEN:


- 130 g Maronen
- 100 ml Milch
- 25 g Zucker
- 10 g Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 100 g **frischli Schlagsahne 32 %**
- 5 g Puderzucker
- 1 kg **frischli Schoko-Pudding**
- 10 Minzblättchen

ZUBEREITUNG:

1. 100 g Maronen mit Milch, Zucker, Vanillezucker und Salz fein pürieren. **frischli Schlagsahne 32 %** steif schlagen und unterheben.
2. Die übrigen Maronen fein würfeln, mit Puderzucker bestäuben und mit einem Brenner karamellisieren.
3. **frischli Schoko-Pudding** in Gläser portionieren.
4. Maronencreme darauf verteilen und mit karamellisierten Maronenwürfeln garnieren.



 **PORTIONEN:** 10

 **ZUBEREITUNGSZEIT:** 15 Min.
KÜHLZEIT: 60 Min.

Banana Surprise

BANANA-SPLIT-CREME MIT SAUERKIRSCHEN & SCHOKOLIERTEN BANANENCHIPS

ZUTATEN:


- 20 g Vollmilch-Kuvertüre
- 20 g Bananenchips
- 350 g Sauerkirschen, aus dem Glas
- 1 kg **frischli Banana-Split-Creme**

ZUBEREITUNG:

1. Kuvertüre schmelzen, die Bananenchips zur Hälfte schokolieren und abkühlen lassen.
2. **frischli Banana-Split-Creme** zur Hälfte in Gläser portionieren.
3. Sauerkirschen daraufgeben und die übrige **frischli Banana-Split-Creme** darüber verteilen.
4. Desserts mit den schokolierten Bananenchips garnieren.



 **PORTIONEN:** 10

 **ZUBEREITUNGSZEIT:** 20 Min.
KÜHLZEIT: 60 Min.

Pretty Temptation

STRACCIATELLA-CREME MIT BROMBEER-APFEL-SAUCE & KÜRBISKERNEN

ZUTATEN:


- 150 g Brombeeren
- 200 g Apfel, entkernt und geschält
- 20 g Zucker
- 1 kg **frischli Stracciatella-Creme**
- 15 g Kürbiskerne, gehackt

ZUBEREITUNG:

1. Brombeeren und Apfel grob würfeln, mit dem Zucker erhitzen, 10 Min. köcheln lassen und anschließend abkühlen lassen.
2. Brombeer- und Apfelstücke fein pürieren und passieren.
3. **frischli Stracciatella-Creme** in Schälchen portionieren.
4. Brombeer-Apfel-Sauce auf die Creme geben und Kürbiskerne darüber streuen.



 PORTIONEN: 10

 ZUBEREITUNGSZEIT: 25 Min.
KÜHLZEIT: 60 Min.

Orange Grace

GRIESS-PUDDING MIT BLUTORANGENFILETS & KAKAOBAISER

ZUTATEN:

- 250 g Blutorangefilets
- 50 g Orangenmarmelade
- 1 kg **frischli Grieß-Pudding**
- 10 g Baiser
- 3 g Kakaopulver

ZUBEREITUNG:

1. Blutorangefilets grob würfeln und mit Orangenmarmelade vermengen.
2. **frischli Grieß-Pudding** in Schälchen portionieren.
3. Orangenfilets darauf verteilen.
4. Baiser grob hacken, mit Kakao bestäuben und Desserts damit bestreuen.



 PORTIONEN: 10

 ZUBEREITUNGSZEIT: 15 Min.

Typ:

Statt des Kakao-Baisers kann auch Zitronen-Baiser verwendet werden.

Unsere verwendeten Produkte

Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht	Vegetarische Ernährung	Allergen-kennzeichnung	Kennzeichnungs-frei für Zusatzstoffe	Fettgehalt pro 100g
1160	Schlagsahne 32 %	1 kg		Milch	·	32 g
1177	Creme frischli 24 %	1 kg		Milch	·	24 g
1202	Vanilla-Sauce	1 kg	·	Milch	·	9,6 g
2550	Schoko-Pudding	5 kg	·	Milch	·	6,2 g
2551	Vanilla-Pudding	5 kg	·	Milch	·	6,1 g
2552	Grieß-Pudding	5 kg	·	Milch	·	6,0 g
2556	Panna-Cotta-Pudding	5 kg	·	Milch	·	6,1 g
2563	Banana-Split-Creme	5 kg	·	Milch	·	6,4 g
2574	Stracciatella-Creme	5 kg	·	Milch	·	7,5 g
2620	Mandarine-Mascarpone-Creme	5 kg	·	Milch	·	5,1 g
2574	Cheesecake-Dessert	5 kg		Milch, Ei	·	6,0 g
2620	Kefir-Dessert Himbeere	5 kg	·	Milch	·	3,5 g
2633	Buttermilch-Dessert Heidelbeere	5 kg	·	Milch	·	3,5 g
2650	Rote Grütze	5 kg	·	Milch	·	0,2 g
66860	Wiesehoff Quarkcreme Vanille	5 kg	·	Milch	·	3,7 g

WEITERE PRODUKTE UND REZEPTE FINDEN SIE AUF

WWW.FRISCHLI-FOODSERVICE.DE



Wir sind für Sie da!

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 immer für Sie da und deutschlandweit vertreten!



VOLKER KOHRS

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



4 VOLKER GUNIA

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



1 FRANK FALK

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



5 NICOLAS EHMER

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



2 MARKUS HAKER

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



6 MICHAEL GÖDEL

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



3 RALF BÖTTCHER

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



7 ANDREAS HINZE

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



Freuen Sie sich auf eine genussvolle
Herbst- & Winterzeit!

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