

frischli

Immer ein Erfolgsrezept

Glückliche Gäste

Frische Herbst-
& Winterrezepte,
die verwöhnen



Ausgabe 03/2019



Zeit zum Genießen & Verwöhnen!

Nach den warmen Sommertagen findet im Herbst und Winter eine herzhaft-küchliche Küche besonders großen Anklang. Und was rundet dieses Geschmackserlebnis besser ab als ein raffiniertes Dessert?

Ob mit frischen Früchten oder z. B. cremig-köstlichem Schokoladenpudding – mit unseren verwöhnenden Rezeptideen und praktischen Convenience-Produkten zaubern Sie einfach und entspannt eine Vielzahl an verlockenden Dessertvariationen, die Gäste glücklich machen!

Apfel-Sternfrucht-Zauber mit Cashew-Zimt-Granola	Seite 05
Cheesecake-Brombeer-Trifle mit Vanillekipferl-Crunch	Seite 06
Mango-Milchreis mit Kokosmakronen-Crunch	Seite 07
Pudding-Panna-Cotta mit Quittengelee-Sauce & Granatapfelkernen	Seite 08
Schokopudding-Nostalgie mit Orangen-Physalis-Sauce & Pfeffernüssen	Seite 09
Warmer Wintergrißbrei mit Preiselbeeren & Zimtschnecken-Croûtons.....	Seite 11
Karamell-Puddingfreude mit Blaubeer-Tonka-Püree & Popcorn	Seite 12
Joghurt-Honig-Liaison mit Birnen-Anis-Sauce & Karamell-Walnüssen	Seite 13
Himbeer-Kefir-Sinfonie mit Mini-Pancakes & Schokosauce	Seite 14
Herbstliches Vanille-Quarkglück mit Pflaumen-Orangenblüten-Kompott	Seite 15
Tolle Toppings	Seiten 16 – 17
Verwendete frischli Produkte	Seite 18
Neuprodukte & neue Dessertimpulse	Seite 19
Karte frischli Gebietsverkaufsleiter	Seiten 20 – 21

Apfel-Sternfrucht-Zauber

mit Cashew-Zimt-Granola

 Portionen: 10

 Zubereitungszeit: 20 Min.

 Backzeit: 15 Min.

Zutaten:

- 50g Haferflocken
- 20g Honig
- 10ml Rapsöl
- 25g Cashewkerne, gehackt
- 0,5g Salz
- 0,5g Zimt
- 500g **frischli Buttermilch-Dessert Apfel**
- 100g Apfel, entkernt
- 100g Sternfrucht
- 5ml Zitronensaft
- 10g Honig

Zubereitung:

1. Für die Granola Haferflocken, Honig, Öl, Cashewkerne, Salz und Zimt vermengen, auf einem Backblech verteilen und 15 Min. bei 175°C im Ofen backen. Nach der Hälfte der Backzeit Granola auf dem Blech wenden und nach dem Backen kurz abkühlen lassen.
2. **frischli Buttermilch-Dessert Apfel** in Gläser portionieren.
3. Apfel und Sternfrucht fein würfeln, mit Zitronensaft und Honig vermengen. Auf Buttermilch-Dessert verteilen und mit Granola garnieren.

Tipps: Statt Granola kann auch Crunchy Müsli verwendet werden.



Cheesecake-Brombeer-Trifle

mit Vanillekipferl-Crunch

 Portionen: 10

 Zubereitungszeit: 25 Min.

 Kühlzeit: 60 Min.

Zutaten:

- 250 g Brombeeren
- 40 ml Cassis-Sirup
- 150 g Vanillekipferl
- 1 kg **frischli Cheesecake Dessert**

Zubereitung:

1. Brombeeren grob hacken, mit Cassis-Sirup vermengen, erhitzen und 15 Min. köcheln lassen. Anschließend kühl stellen.
2. Vanillekipferl grob hacken und bis auf einige Stückchen in Gläser verteilen.
3. **frischli Cheesecake Dessert** darauf portionieren.
4. Brombeer-Kompott darauf verteilen und mit den übrigen Vanillekipferl-Stücken garnieren.

Ideal auch fürs To-go-Geschäft!



Tipp:

Die Vanillekipferl können auch fein gehackt unter das Cheesecake Dessert gerührt werden.

Mango-Milchreis

mit Kokosmakronen-Crunch

 Portionen: 10

 Zubereitungszeit: 20 Min.

Zutaten:

- 250 g Mango-Fruchtfleisch
- 30 g Kokosmakronen
- 1 kg **frischli Milchreis**

Zubereitung:

1. Mango-Fruchtfleisch fein würfeln.
2. Kokosmakronen zerstoßen.
3. **frischli Milchreis** in Schälchen portionieren.
4. Mango darauf verteilen und mit Kokosmakronenkrümeln garnieren.



Pudding-Panna-Cotta

mit Quittengelee-Sauce & Granatapfelkernen

 Portionen: 10

 Zubereitungszeit: 25 Min.

 Kühlzeit: 60 Min.

Zutaten:

- 125g Quittengelee
- 25 ml Zitronensaft
- 1 kg **frischli Panna Cotta Pudding**
- 30g Granatapfelkerne

Zubereitung:

1. Quittengelee mit Zitronensaft vermengen, aufkochen und anschließend abkühlen lassen.
2. **frischli Panna Cotta Pudding** in Gläser portionieren.
3. Quittensauce darauf verteilen und mit Granatapfelkernen garnieren.

Tip: Die Quittensauce kann zusätzlich noch mit etwas Chili gewürzt werden.



Schokopudding-Nostalgie

mit Orangen-Physalis-Sauce & Pfeffernüssen

 Portionen: 10

 Zubereitungszeit: 25 Min.

 Kühlzeit: 60 Min.

Zutaten:

- 50g Orangenfilets
- 50g Physalis
- 200ml Orangensaft
- 15g Zucker
- 12g Speisestärke
- 1 kg **frischli Edel-Schoko-Pudding 50%**
- 30g Pfeffernüsse, gehackt

Zubereitung:

1. Orangenfilets und Physalis fein würfeln. 150ml Orangensaft mit Zucker vermengen und erhitzen.
2. Den übrigen Saft mit Stärke vermengen, unter den heißen Saft rühren und einmal kurz aufkochen lassen. Orangen und Physalis dazugeben und abkühlen lassen.
3. **frischli Edel-Schoko-Pudding 50%** in Gläser portionieren.
4. Orangen-Physalis-Sauce darauf verteilen und mit Pfeffernüssen garnieren.



Tip: Die gehackten Pfeffernüsse können auch in die Sauce gegeben werden.



Warmer Wintergrießbrei

mit Preiselbeeren & Zimtschnecken-Croûtons

 Portionen: 10

 Zubereitungszeit: 30 Min.

Zutaten:

- 80g Zimtschnecken
- 15g Butter
- 2kg **frischli Grießbrei**
- 150g Preiselbeeren, aus dem Glas

Zubereitung:

1. Zimtschnecken würfeln und in Butter anrösten.
2. **frischli Grießbrei** erhitzen und in Schälchen anrichten.
3. Preiselbeeren ebenfalls erhitzen und Grießbrei damit garnieren, Zimtschnecken-Croûtons darüber streuen.

Tipps:

Statt der gerösteten Zimtschnecken-Croûtons können auch gehackte Schweinsohren verwendet werden.



Karamell-Puddingfreude

mit Blaubeer-Tonka-Püree & Popcorn

 Portionen: 10

 Zubereitungszeit: 25 Min.

 Kühlzeit: 60 Min.

Zutaten:

- 300 g Blaubeeren
- 30 g Zucker
- 1 Prise Tonkabohne, gerieben
- 1 kg **frischli Karamell-Pudding**
- 30 g Karamell-Popcorn

Zubereitung:

1. Blaubeeren und Zucker verrühren, erhitzen und 10 Min. köcheln lassen. Anschließend fein pürieren und kalt stellen.
2. **frischli Karamell-Pudding** in Gläser portionieren.
3. Blaubeerpüree darauf verteilen.
4. Karamell-Popcorn grob hacken und Desserts damit garnieren.

Tipp: Statt der Tonkabohne kann auch Vanille verwendet werden.



Joghurt-Honig-Liaison

mit Birnen-Anis-Sauce & Karamell-Walnüssen

 Portionen: 10

 Zubereitungszeit: 35 Min.

 Kühlzeit: 60 Min.

Zutaten:

- 250 g Birne, entkernt
- 100 g Honig
- 1 g Anis
- 30 g Walnüsse
- 10 g Zucker
- 1 kg **IKARIA Joghurt griechischer Art 10%**

Zubereitung:

1. Birnen würfeln, mit 20 g Honig, Anis und 20 ml Wasser vermengen, erhitzen und 15 Min. köcheln lassen. Anschließend fein pürieren und kalt stellen.
2. Walnüsse hacken, mit Zucker karamellisieren und abkühlen lassen.
3. **IKARIA Joghurt griechischer Art 10%** mit 80 g Honig vermengen und in Gläser portionieren.
4. Anis-Birnen-Sauce darauf verteilen und mit karamellisierten Walnüssen garnieren.

Tipp: Alternativ kann auch ein Anis-Birnen-Salat zubereitet werden.



Himbeer-Kefir-Sinfonie

mit Mini-Pancakes & Schokosauce

 Portionen: 10

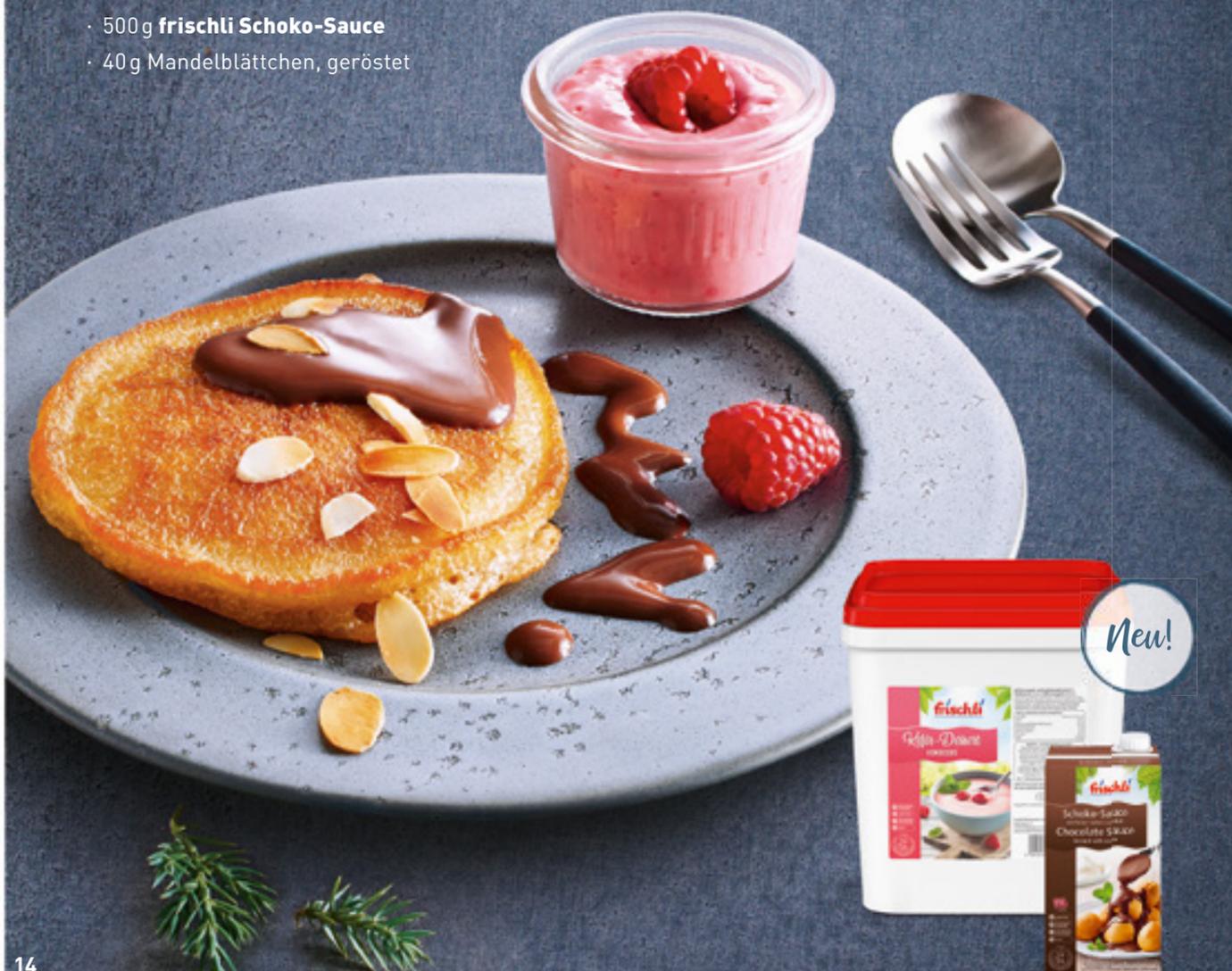
 Zubereitungszeit: 35 Min.

Zutaten:

- 2 Eier
- 100 ml Milch
- 125 g Weizenmehl
- 30 g Zucker
- 1 Pckg. Vanillezucker
- ½ TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 50 ml Rapsöl
- 500 g **frischli Kefir-Dessert Himbeere**
- 500 g **frischli Schoko-Sauce**
- 40 g Mandelblättchen, geröstet

Zubereitung:

1. Eier, Milch, Mehl, Zucker, Backpulver und Salz verquirlen. Daraus 10 kleine Pancakes in Rapsöl von beiden Seiten goldbraun backen und anrichten.
2. **frischli Kefir-Dessert Himbeere** in kleine Gläschen füllen und zu den Pancakes stellen.
3. **frischli Schoko-Sauce** angießen und mit Mandelblättchen garnieren.



Herbstliches Vanille-Quarkglück

mit Pflaumen-Orangenblüten-Kompott

 Portionen: 10

 Zubereitungszeit: 30 Min.

 Kühlzeit: 60 Min.

Zutaten:

- 250 g Pflaumen, entkernt
- 25 g Zucker
- 15 ml Orangenblütenwasser
- 1 kg **Wiesehoff Quarkcreme Vanille**
- 30 g Pinienkerne

Zubereitung:

1. Pflaumen würfeln, mit Zucker und Orangenblütenwasser verrühren, erhitzen und 15 Min. köcheln lassen. Anschließend abkühlen lassen.
2. **Wiesehoff Quarkcreme Vanille** in Schälchen portionieren.
3. Kompott auf der Quarkcreme verteilen.
4. Pinienkerne rösten und darüber streuen.

 **Tipp:** Statt der Pinienkerne können auch gestiftete Mandeln verwendet werden.



Tolle Toppings – tolle Erfolge!

Toppen Sie Ihre bisherigen Umsatzerfolge – mit vielfältigen Dessertvarianten!

Im Nu können Sie bei Ihren Gästen mit noch mehr Abwechslung auftrumpfen. Ihrer Fantasie sind dabei keine Grenzen gesetzt. Die Topping-Zutaten können sowohl kostengünstig als auch exklusiv sein. Die Umsetzung ist trendy oder auch klassisch möglich – und in Ihrer Großküche schnell realisierbar.

Verfeinern Sie täglich Ihre Desserts:

► Mit Dessertsauces & Pestos

- **Klassische Sorten:** Vanille, Schokolade, Karamell oder Frucht
- **Trendige Sorten:** z. B. Himbeer-Chia-Sauce oder gepfefferte Kurkuma-Vanillesauce
- **Süße Pestos:** z. B. Haselnüsse, Mandeln, weiße Schokolade, Minze oder Zitronenmelisse



► Dekorationen:

- **Mini-Spießchen:** z. B. mit Früchten (pur oder schokoliert), Marshmallows (geflämmt) oder Poffertjes
- **Schokolade:** z. B. Mandel-Minze-Orangensplitter, Krokantschokolade, Schoko-Kokos-Cornflakes
- **Süße Croûtons:** z. B. aus Franzbrötchen, Brioche oder karamellisiertem Pumpernickel
- **Crumbles:** aus Marzipan-Apfel, Beeren-Vanille, Zimt-Honig etc.



► Mit Früchten

- **In jeder Form:** frisch, kandiert, eingelegt oder als Kompott
- **Kombiniert:** z. B. mit Wildblüten, Lavendel oder Rosenblättern
- **Als Fruchtsalat:** neu variieren, z. B. Kiwi-Rosmarin, Ananas-Estragon oder karamellierte Maronen
- **Als Fruchtpüree oder kombiniert mit Gemüse:** z. B. Ananas-Paprika, Orange-Kürbis, Erdbeer-Zitronengras



► Mit Crunchelementen

- Cookies, Plätzchen, Kekse, Vanillewaffeln, Baisers oder Brownies
- **Nüsse & Saaten** z. B. Pistazien, Mandeln, Cashews, Kürbiskerne, Sesam, Leinsamen
- **Saisonale Gebäcke** wie Spekulatius, Lebkuchen oder Vanillekipferl
- Geröstete Haferflocken mit Kakaopulver



► Mit aromatisierten Sahnen & Schäumen

- **Kaffeesirups:** z. B. Vanille, Pfefferminz oder Holunderblüte
- **Gewürze:** z. B. Chili, Zimt oder Spekulatiusgewürz



Topping:

Eine Dekoration oder Geschmackergänzung z. B. auf Desserts. Zur Appetitanregung oder als optisches Highlight.

Unsere verwendeten Produkte:

Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht	vegetarische Ernährung	Allergen-kennzeichnung	kennzeichnungsfrei für Zusatzstoffe	Fettgehalt pro 100g
2634	Buttermilch-Dessert Apfel	5 kg	•	Milch	•	3,5 g
2574	Cheesecake Dessert	5 kg		Milch, Ei	•	6,0 g
2500	Milchreis	5 kg	•	Milch	•	1,5 g
2556	Panna Cotta Pudding	5 kg	•	Milch	•	6,1 g
2569	Edel-Schoko-Pudding 50 %	5 kg	•	Milch	•	5,2 g
2530	Grießbrei	5 kg	•	Milch, gluten	•	1,5 g
2553	Karamell-Pudding	5 kg	•	Milch	•	6,0 g
2620	Kefir-Dessert Himbeere	5 kg	•	Milch	•	3,5 g
1200	Schoko-Sauce	1000 g	•	Milch	•	9,3 g
2630	IKARIA Joghurt griechischer Art 10 %	1 kg	•	Milch	•	10 g
66860	Wiesehoff Quarkcreme Vanille	5 kg	•	Milch	•	3,7 g



Weitere Produkte und Rezepte finden Sie auf www.frischli-foodservice.de

Neuprodukte & neue Dessertimpulse



Saisonprodukt
Herbst & Winter

New: Kefir-Desserts

Erhältlich ab September 2019

Cremig, fruchtig, lecker: Entdecken Sie unsere neue Dessertinnovation Kefir-Dessert Himbeere! Ebenfalls erhältlich als Saisonprodukt-Sorte Orange-Vanille für die Herbst- und Wintersaison.

- erfrischend & cremig
- mit max. 3,5 % Fett
- mit feiner Säure
- für die vegetarische Ernährung

Jetzt mit natürlichen Aromen!

Milchpuddinge

Neue Rezepturen – ab September 2019*

Leckere Vielfalt und spielerische Abwechslung für die Dessertverpflegung im Schulalltag; unsere drei Sorten Milchpudding mit optimierter Rezeptur. Auch ideal für die Seniorenverpflegung.

- mit natürlichen Aromen
- mit 6 % zugegebenem Zucker
- mit 1,5 % Fett in der Milch
- ohne Süßstoff

* Sorte Butterkeks erhältlich ab 01.01.2020.



Alle Produkte kennzeichnungsfrei für Zusatzstoffe und ungekühlt haltbar.



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

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



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



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



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



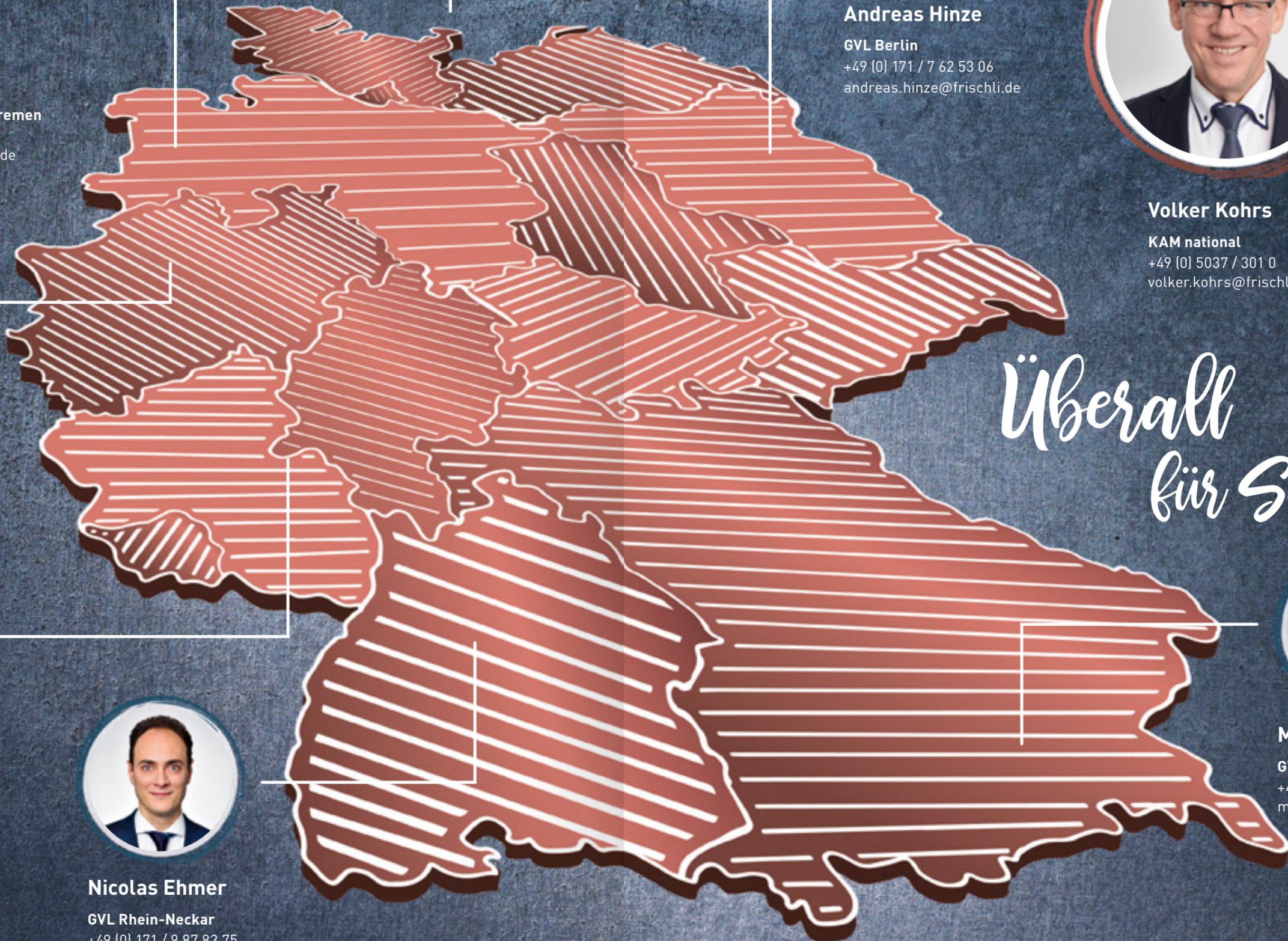
Volker Gunia
 GVL Rhein-Main
 +49 (0) 151 / 57 96 68 36
 volker.gunia@frischli.de



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



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



*Überall
 für Sie da!*



frischli

frischli Milchwerke GmbH

Bahndamm 4 · D-31547 Rehburg-Loccum

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

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

info@frischli.de