

frischli

Immer ein Erfolgsrezept

Glückliche Gäste

Frische
Frühlingsrezepte,
die verwöhnen



Ausgabe 01/2019



Glückliche Gäste

Mhhh, lecker! Freuen Sie sich auf unsere neuen köstlichen Dessertkreationen, mit denen Sie in Ihrem Restaurant den Frühling willkommen heißen und Genießer glücklich machen können. Denn zufriedene Gäste sind wiederkehrende Gäste – und davon können Sie als Profianwender nur profitieren.


Lassen Sie sich inspirieren und begeistern Sie mit frischer Vielfalt und mit köstlicher Abwechslung!

Frühlings-Schokopudding mit Blaubeeren & Wildblütensahne.....	Seite 05
Ananas-Milchreis mit Kaffee-Jus & weißer Schokolade.....	Seite 06
Stracciatella-Creme-Trifle mit Grapefruit-Himbeeren & karamellisiertem Pumpernickel.....	Seite 07
Kiwi-Waldmeister-Gelee mit Vanilla-Pudding.....	Seite 08
Fruchtiger Grießpudding mit Holunderblüten-Maracuja-Sauce.....	Seite 09
Melonen-Carpaccio mit Melonen-Joghurtcreme & gerösteten Cashewkernen.....	Seite 11
Chia-Kakao-Pudding mit Bananen-Quarkcreme & Kirschen.....	Seite 12
Karamellpudding-Traum mit Beeren-Vanille-Crumble.....	Seite 13
Cheesecake-Crumble-Dessert mit Chai-Latte-Keksboden & Johannisbeeren.....	Seite 14
Exotisches Buttermilch-Dessert mit Mango-Basilikum-Püree & Zitronen-Reiswaffel-Crunch.....	Seite 15
Dessertbuffet	Seiten 16 – 17
Verwendete frischli Produkte	Seite 18
Neuprodukte	Seite 19
frischli Gebietsleiterkarte	Seiten 20 – 21

Frühlings-Schokopudding

mit Blaubeeren & Wildblütensahne

 Portionen: 10

 Zubereitungszeit: 20 Min.

Zutaten:

- 200 g frischli Schlagsahne 32 %
- 15 g Zucker
- 3 g Wildblütenmischung
- 1 kg frischli Schoko-Pudding
- 300 g Blaubeeren

Zubereitung:

1. frischli Schlagsahne 32% mit dem Zucker steif schlagen.
2. Die Hälfte der Wildblüten fein mörsern und unter die Sahne rühren.
3. frischli Schoko-Pudding in Gläser portionieren und Blaubeeren, bis auf 10 Stück, darauf verteilen.
4. Wildblütensahne darauf spritzen, mit den übrigen Blüten garnieren und jeweils eine Blaubeere daraufsetzen.

Ideal auch fürs To-go-Geschäft!

Tipp:


Als Variante frischli Schoko-Pudding und frischli Vanilla-Pudding in zwei Schichten kombinieren.



Ananas-Milchreis

mit Kaffee-Jus & weißer Schokolade

 Portionen: 10

 Zubereitungszeit: 30 Min.

Zutaten:

- 150 ml starker Kaffee
- 80 ml Läuterzucker
- 1 kg **frischli Milchreis**
- 400 g Ananas, gewürfelt
- 50 g weiße Schokolade, geraspelt

Zubereitung:


1. Kaffee und Läuterzucker zum Kochen bringen, auf etwa die Hälfte reduzieren und abkühlen lassen.
2. **frischli Milchreis** in Schalen portionieren.
3. Ananaswürfel darauf verteilen, Kaffee-Jus darüber träufeln und mit Schokoladenraspeln garnieren.



Stracciatella-Creme-Trifle

mit Grapefruit-Himbeeren & karamellisiertem Pumpernickel

 Portionen: 10

 Zubereitungszeit: 20 Min.

Zutaten:

- 100 g Pumpernickel
- 20 g Zucker
- 1 kg **frischli Stracciatella Creme**
- 200 g Grapefruitfilets
- 200 g Himbeeren
- 10 g Honig

Zubereitung:

1. Pumpernickel fein würfeln. Zucker karamellisieren lassen, Pumpernickel kurz darin wenden und abkühlen lassen.
2. **frischli Stracciatella Creme** zur Hälfte in Gläser portionieren, Pumpernickel darauf verteilen und die übrige Creme darüber geben.
3. Grapefruitfilets würfeln, Himbeeren in Stücke schneiden und vermengen. Mit Honig süßen.
4. Grapefruit-Himbeeren auf der Stracciatella Creme verteilen.




Kiwi-Waldmeister-Gelee

mit Vanilla-Pudding

 Portionen: 10

 Zubereitungszeit: 25 Min.

 Kühlzeit: 2 Std.

Zutaten:

- 100 ml Waldmeistersirup
- 300 ml Wasser
- 2 g Agar Agar
- 1 kg **frischli Vanilla-Pudding**
- 100 g Kiwis, fein gewürfelt

Zubereitung:

1. Waldmeistersirup, Wasser und Agar Agar verrühren, einmal aufkochen und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.
2. **frischli Vanilla-Pudding** in Gläser portionieren und die Kiwi-Würfel darauf verteilen.
3. Waldmeister-Flüssigkeit darauf verteilen und für 1,5 Stunden kalt stellen.




Tipp: Das Dessert kann mit kleinen Kiwi-Beeren-Spießen garniert werden.

Fruchtiger Grießpudding

mit Holunderblüten-Maracuja-Sauce

 Portionen: 10

 Zubereitungszeit: 30 Min.

Zutaten:

- 350 ml Maracuja-Nektar
- 100 g Maracuja-Fruchtfleisch
- 50 ml Holunderblütensirup
- 20 g Speisestärke
- 1 kg **frischli Grieß-Pudding**

Zubereitung:

1. Maracuja-Nektar, Fruchtfleisch und Holunderblütensirup vermengen. Ein Viertel der Flüssigkeit abnehmen und mit der Stärke verrühren.
2. Die übrige Flüssigkeit erhitzen, mit der Stärkemischung abbinden und abkühlen lassen.
3. **frischli Grieß-Pudding** in Gläser portionieren und Holunderblüten-Maracuja-Sauce darauf verteilen.






Melonen-Carpaccio

mit Melonen-Joghurtcreme & gerösteten Cashewkernen

 **Portionen:** 10

 **Zubereitungszeit:** 20 Min.

Zutaten:

- 1 kg frischli Joghurtcreme nach griechischer Art Melone
- 500 g Wassermelonenfruchtfleisch
- 50 g Cashewkerne
- 10 g frische Minze

Zubereitung:

1. frischli Joghurtcreme nach griechischer Art Melone in kleine Schalen portionieren und diese mittig auf einen kleinen Teller platzieren.
2. Melone in dünne Scheiben schneiden und um die Schale herumlegen.
3. Cashewkerne anrösten, grob hacken und auf dem Melonen-Carpaccio verteilen.
4. Minze, bis auf 10 Blätter, in dünne Streifen schneiden, über das Carpaccio streuen und mit den übrigen Minzblättern garnieren.





Tipps: Statt mit Minze kann das Carpaccio auch mit milder Chilischote gewürzt werden.

Chia-Kakao-Pudding

mit Bananen-Quarkcreme & Kirschen

 Portionen: 10

 Zubereitungszeit: 25 Min.

 Quellzeit: 2 Std.

Zutaten:

- 300 ml Milch
- 30 g Trinkschokoladenpulver
- 40 g Chiasamen
- 1 kg **Wiesehoff Quarkcreme Banane**
- 150 g Kirschen, entsteint
- 20 Scheiben Bananen

Zubereitung:

1. Milch, Trinkschokoladenpulver und Chiasamen verrühren und 2 Stunden quellen lassen, zwischendurch umrühren.
2. **Wiesehoff Quarkcreme Banane** in Gläser portionieren.
3. Chia-Kakao-Pudding darauf verteilen und mit Kirschen und Bananenscheiben garnieren.


Tip: Als pikante Variante kann noch etwas Anispulver zum Kakaopulver gegeben werden.



Karamellpudding-Traum

mit Beeren-Vanille-Crumble

 Portionen: 10

 Zubereitungszeit: 40 Min.

Zutaten:

- 150 g Butter, weich
- 150 g Zucker
- 200 g Weizenmehl
- 1 Vanilleschote
- 500 g Beerenmischung
- 20 g Zucker
- 1 kg **frischli Karamell-Pudding**

Zubereitung:


1. Butter in Stücke schneiden, mit Zucker, Mehl und Vanilleschotenmark vermengen, zu Streuseln verkneten.
2. Beeren zuckern, auf einem GN-Blech (1/2 Größe) verteilen und die Streusel darüber geben. Beeren-Vanille-Crumble 25 Minuten bei 180°C backen und abkühlen lassen.
3. **frischli Karamell-Pudding** in Schalen portionieren.
4. Beeren-Vanille-Crumble portionieren und mit dem Pudding anrichten.



Cheesecake-Crumble-Dessert

mit Chai-Latte-Keksboden & Johannisbeeren

 Portionen: 10

 Zubereitungszeit: 15 Min.

Zutaten:

- 150 g Butter-Spritzgebäck
- 20 g Chai-Latte-Gewürzpulver
- 50 ml Milch
- 1 kg **frischli Cheesecake Dessert**
- 300 g rote Johannisbeeren

Zubereitung:

1. Spritzgebäck zerbröseln, mit dem Gewürzpulver vermischen, in Gläser portionieren und leicht andrücken.
2. Milch auf den Keksboden träufeln.
3. **frischli Cheesecake Dessert** darauf verteilen und die Johannisbeeren darüber geben.


Unbedingt probieren – so lecker!



Exotisches Buttermilch-Dessert

mit Mango-Basilikum-Püree & Zitronen-Reiswaffel-Crunch

 Portionen: 10

 Zubereitungszeit: 25 Min.

Zutaten:

- 1 kg **frischli Buttermilch-Dessert Limette-Zitrone**
- 10 g frische Minze
- 400 g Mangofruchtfleisch
- 15 g Basilikumblätter
- 35 g Reiswaffeln oder Popcorn
- 10 g Butter
- 10 g Zitronenbaiser, fein zerstoßen

Zubereitung:

1. **frischli Buttermilch-Dessert Limette-Zitrone** in Gläser portionieren.
2. 10 Basilikumblättchen beiseitelegen. Mango und restliches Basilikum pürieren und auf dem Buttermilch-Dessert verteilen.
3. Reiswaffeln grob zerhacken, in Butter anrösten bis sie goldbraun werden und mit Zitronenbaiser bestäuben.
4. Reiswaffel-Crunch auf dem Mango-Püree verteilen und mit Basilikum garnieren.



Tipp: Statt Reiswaffeln kann auch Popcorn verwendet werden.

Das attraktive Dessertbuffet

Verwöhnen Sie mit Vielfalt & Abwechslung!

Zeigen Sie, was Sie haben und steigern Sie die Wahrnehmung Ihres Dessertangebots. Ohne großen Aufwand können Sie auf die Schnelle mit unterschiedlichen Maßnahmen und Dessertvariationen bei Ihren Gästen auftrumpfen und intensive Verzehrimpulse setzen. Denn das Auge isst ja bekanntlicherweise immer mit...

Tipp 1: Farbliche Dessertvariationen und -veredelungen machen neugierig und laden immer wieder zum Probieren ein!



Frische Inspirationen für Ihr Restaurant

Tipp 2: Die optimale Ausleuchtung, ggf. mit eingefärbtem Licht, sowie Zentralplatzierungen setzen Akzente und fallen auf!



1. Saisonale Genuss-Highlights

Saisonale Desserts bieten das ganze Jahr über verführerische Abwechslung – und frisches Umsatzpotenzial! Zusätzlich sind Saisonfrüchte allgemein preislich günstiger und bieten eine stimmige Ergänzung zu saisonalen Hauptgerichten.

Tipp 3: Punkten Sie mit geschmacklichen Vorzügen: Nutzen Sie die Frische und optimale Reife von Saisonfrüchten!



2. Alternative Portionierungsmodelle

Lassen Sie Ihre Gäste selbst bestimmen – durch unterschiedliche Portionierungsmodelle: Selbst portionieren, selbst abwiegen und so über die gewünschte Menge selbst entscheiden. Perfekt auch zum Mitnehmen im To-go-Becher.



Tipp 4: Zusätzlich verschiedene Toppings oder Saucen zur Auswahl stellen!



3. Große oder kleine Portionen

Vorbereitete Desserts in alternativen Portionsgrößen steigern die Profitabilität, da sie von einer größeren Anzahl von Gästen in Anspruch genommen werden.

Tipp 5: Empfohlene Portionsmengen innerhalb des Mittagmenüs: 80 – 120 g.

Unsere verwendeten Produkte:

Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht	vegetarische Ernährung	Allergen-kennzeichnung	kennzeichnungsfrei für Zusatzstoffe	Fettgehalt pro 100g
2550	Schoko-Pudding	5 kg	•	Milch	•	6,1 g
2500	Milchreis	5 kg	•	Milch	•	1,5 g
2564	Stracciatella Creme	5 kg	•	Milch	•	7,5 g
2551	Vanilla-Pudding	5 kg	•	Milch	•	6,1 g
2552	Grieß-Pudding	5 kg	•	Milch	•	6,0 g
2610	Joghurtcreme nach griechischer Art Melone	5 kg		Milch	•	6,0 g
66850	Wiesehoff Quarkcreme Banane	5 kg	•	Milch	•	3,7 g
2553	Karamell-Pudding	5 kg	•	Milch	•	5,9 g
2574	Cheesecake Dessert	5 kg		Milch	•	6,0 g
2632	Buttermilch-Dessert Limette-Zitrone	5 kg	•	Milch	•	3,4 g
2660	Schoko-Pudding	1000 g	•	Milch	•	6,1 g
1160	Schlagsahne 32%	1000 g	•	Milch	•	32 g
2661	Vanilla-Pudding	1000 g	•	Milch	•	6,1 g
2662	Grieß-Pudding	1000 g	•	Milch	•	6,0 g



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

Neuprodukte für neue Dessertimpulse



Pudding mit Sahne

Erhältlich ab Januar 2019

Der neue Dessertliebving für den puren Genuss oder für unzählige Abwandlungsideen.

- direkt servierfertig
- ideal für individuelle Dessertkreationen
- für die schnelle & gelingsichere Anwendung

Rote Grütze

Erhältlich ab März 2019

Einfach köstlich: mit Vanillesoße oder Sahne, mit Joghurt, Quark, Pudding, Waffeln oder mit Früchten.

- mit 80 % Fruchtanteil total
- mit 55 % roten Früchten
- nur 6 % zugegebener Zucker



Saisonprodukt
Frühling & Sommer



Buttermilch-Desserts

Erhältlich ab März 2019

Zwei neue leckere Sorten: Fruchtiger Apfel sowie Kirsche mit Amareneschmack als sommerliches Saisonprodukt.

- bester Geschmack bei 3,5 % Fett
- wenig Zucker & glutenfrei
- für die vegetarische Ernährung

Kennen Sie auch unsere anderen köstlichen Buttermilch-Dessertsorten Heidelbeere, Mango und Limette-Zitrone?



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



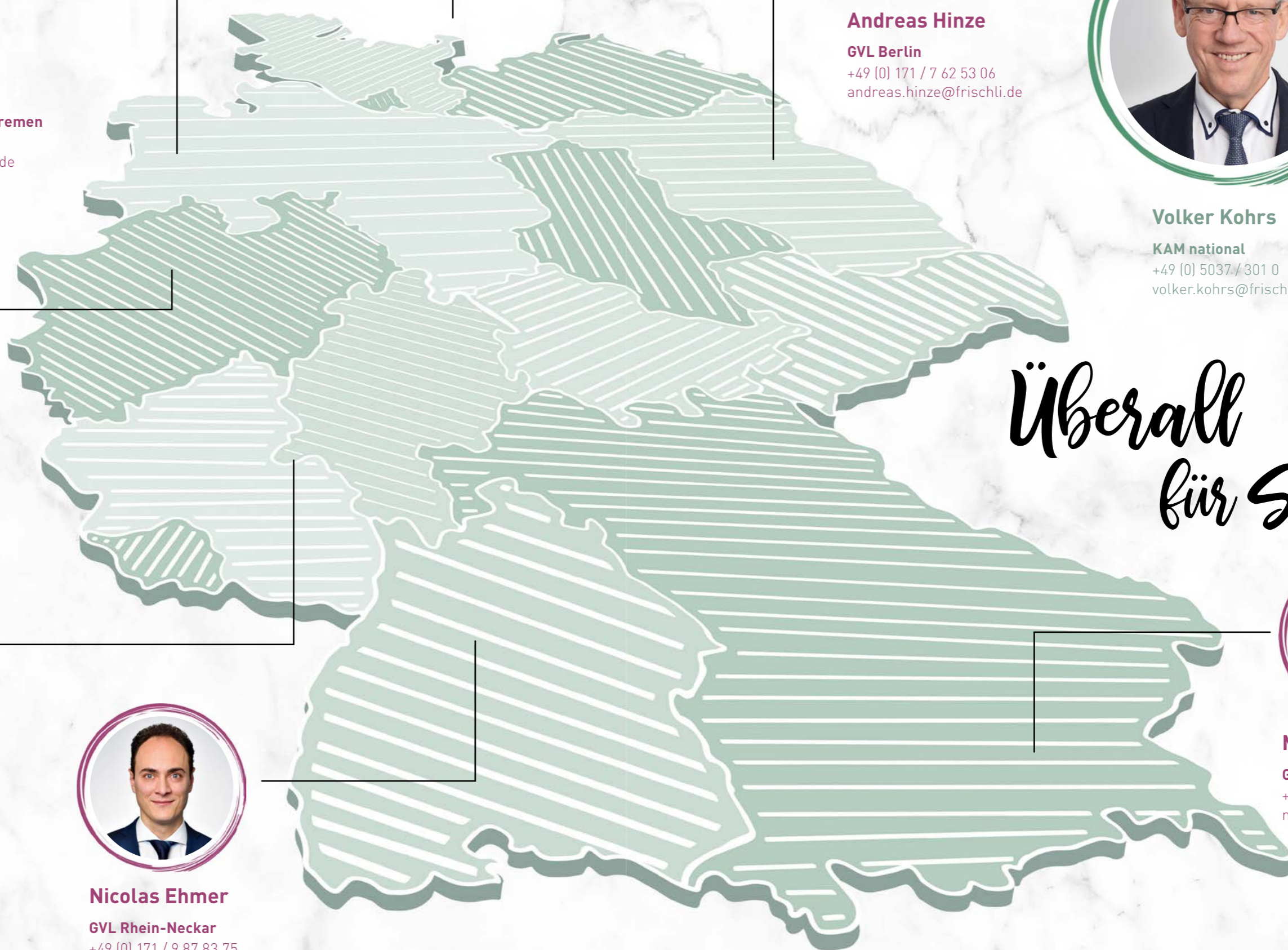
Volker Gunia
GVL Rhein-Main
 +49 (0) 151 / 57 96 68 36
 volker.gunia@frischli.de



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!*

The background is a white marble surface with grey veining. In the top right and bottom left corners, there are clusters of fresh blueberries, pink and purple flowers, and green herbs.

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