



Pflaume-Schwarze Johannisbeere-Mascarpone-Creme





Hochsaison für einzigartigen Dessertgenuss!

Zeit für unser neues, innovatives Erfolgsdessert! Fruchtig-frische Pflaume und schwarze Johannisbeere treffen auf sahnige Mascarponecreme und vereinen sich zu einem cremigen Saisondessert der Extraklasse.

Mit der unwiderstehlichen Geschmackskombination können Sie Ihre Gäste zur Herbst- und Wintersaison verwöhnen und schaffen so frische Verkaufsimpulse in Ihrer Kantine!

Probieren Sie gerne auch unsere neuen Desserttipps – perfekt auch für den To-go-Verzehr im Becher geeignet...

Fruchtige Mascarpone-Creme mit Apfel-Zimt-Schaum

Zubereitungszeit: 25 Min.

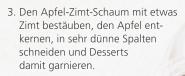
Zutaten für 10 Portionen

- 300 ml frischli Schlagsahne
- 30 g Zucker
- 250 g Apfelmus
- Zimt

- 1 kg frischli Pflaume-Schwarze Johannisbeere-Mascarpone-Creme
- 1 Apfel

Zubereitung

- frischli Schlagsahne und Zucker zusammen sehr steif schlagen, Apfelmus unterrühren und mit Zimt abschmecken.
- frischli Pflaume-Schwarze Johannisbeere-Mascarpone-Creme auf 10 Gläser verteilen. Apfel-Zimt-Schaum in einen Spritzbeutel geben und auf die Creme spritzen.





Mascarpone-Creme-Komposition mit Johannisbeer-Chia-Zimt-Grütze

Zubereitungszeit: 30 Min.

Zutaten für 10 Portionen

- 25 g Chia-Samen
- 200 ml Wasser
- 60 g Sago
- 400 ml schwarzen Johannisbeersaft

Kühlzeit: 60 Min.

- 30 g Zucker
- Zimt
- 1 kg frischli Pflaume-Schwarze Johannisbeere-Mascarpone-Creme
- 20 g Baiser

Zubereitung

- 1. Chia-Samen in kaltem Wasser quellen lassen und beiseite stellen.
- 2. Sago, schwarzen Johannisbeersaft und Zucker bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren 10–15 Min. köcheln und dann 10 Min. ohne Hitze quellen lassen. Johannisbeer-Grütze mit Chia-Samen kräftig verrühren, mit Zimt abschmecken und 60 Min. kalt stellen.
- 3. Je 2 Schichten **frischli Pflaume-Schwarze Johannisbeere-Mascarpone-Creme** und Johannisbeer-Chia-Zimt-Grütze in Gläser füllen, mit der Creme beginnen.
- 4. Baiser zerstoßen und Desserts garnieren.





Sahnig, cremig, fruchtig. Unser neues Saisondessert im praktischen 5-kg-Eimer ist das köstliche Convenience-Produkt für unzählige Dessertvariationen.

Verführen Sie Ihre Gäste zur Herbst- und Winterzeit mit einem ganz besonderen Dessert-Highlight!

Niedriger Wareneinsatz – perfekt für Ihre Kalkulation!

Einfach lecker und lohnt sich: Unsere köstliche, bereits servierfertige Dessertcreme bedeutet einen minimalen Einsatz an Zutaten und Zeit.

Dessert des Jahres

5 kg

Hier Rezepte entdecken!

1	Produktbezeichnung	Gewicht	ArtNr.	Allergen- kennzeichnung	Fettgehalt pro 100 g	GTIN	TG-Art-Nr.
	frischli Pflaume-Schwarze Johannisbeere-Mascarpone-Creme	5 kg	2573	Milch	5,3 g	4045500025739	634046

frischli'

Schwarze Johannisbeere Mascarpone-Creme



Entdecken Sie gerne auch unser gesamtes Produktsortiment: www.frischli-foodservice.de

Transgourmet Deutschland GmbH & Co. OHO