

frischli



TRANSgourmet

Pflaume- Schwarze Johannisbeere- Mascarpone-Creme

**Dessert
des
Jahres**



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

1. **frischli Schlagsahne** und Zucker zusammen sehr steif schlagen, Apfelmus unterrühren und mit Zimt abschmecken.
2. **frischli Pflaume-Schwarze Johannisbeere-Mascarpone-Creme** auf 10 Gläser verteilen. Apfel-Zimt-Schaum in einen Spritzbeutel geben und auf die Creme spritzen.
3. Den Apfel-Zimt-Schaum mit etwas Zimt bestäuben, den Apfel entkernen, in sehr dünne Spalten schneiden und Desserts damit garnieren.

Fix zubereitet für Ihr To-Go-Geschäft!

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

Zubereitungszeit: 30 Min.

Kühlzeit: 60 Min.

Zutaten für 10 Portionen

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

Fix zubereitet für Ihr To-Go-Geschäft!

Ihre Vorteile

- ✓ direkt servierfertig
- ✓ schmeckt wie selbst gemacht
- ✓ besonders cremig mit milder Mascarpone-Note
- ✓ fruchtig-frische Geschmackskomposition: Pflaume trifft schwarze Johannisbeere
- ✓ für die vegetarische Ernährung geeignet
- ✓ ungekühlt haltbar

NEU

Mandel-Pfannkuchen-Trifle mit Mascarpone-Creme & Pflaumenkompott

Zubereitungszeit: 45 Min.

Kühlzeit: 60 Min.

Zutaten für 10 Portionen

- 400 g Pflaumen (Konserven)
- 30 g Stärke
- Zimt
- 150 g Weizenmehl
- 40 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 300 ml Milch
- 4 Eier
- 60 g Mandelblättchen
- 30 ml Rapsöl
- 1 kg **frischli Pflaume-Schwarze Johannisbeere-Mascarpone-Creme**
- 40 g Mandelkrokant
- 20 g Puderzucker

Zubereitung

1. Pflaumen abtropfen, in feine Würfel schneiden. 300 ml Pflaumenflüssigkeit mit Stärke verrühren, im Topf unter ständigem Rühren erhitzen und aufkochen, die Pflaumenwürfel hinzugeben. Den Pflaumenkompott mit Zimt abschmecken und kalt stellen.
2. Für den Pfannkuchenteig Mehl, Zucker, Salz, Milch und Eier verrühren. Mandelblättchen fein hacken und unterrühren, den Teig 30 Min. kühl ruhen lassen. Dann in der Pfanne mit etwas Öl 4 Pfannkuchen daraus backen und in Würfel schneiden. 1/2 Pfannkuchen zurück behalten.
3. Eine Schicht **frischli Pflaume-Schwarze Johannisbeere-Mascarpone-Creme** in Gläser füllen, dann Pfannkuchenwürfel und anschließend Pflaumenkompott darauf verteilen. Vorgang 3 x wiederholen.
4. Desserts mit Streifen vom übrigen Pfannkuchen, Mandelkrokant und Puderzucker garnieren.

Tipp:
Geht auch mit fertigen Pfannkuchen!



Das neue Lieblingsdessert für Ihre Gäste

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 Dessert-
creme bedeutet einen minimalen Einsatz
an Zutaten und Zeit.

Dessert
des
Jahres

Hier Rezepte entdecken!



Produktbezeichnung	Gewicht	Art.-Nr.	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

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

Transgourmet Deutschland GmbH & Co. OHG

Amtsgericht Darmstadt HRA 85580, Sitz: Riedstadt • Persönlich haftende Gesellschafter: Transgourmet Central and Eastern Europe GmbH, Riedstadt – AG Darmstadt HRB 95033

Geschäftsführung: Frank Seipelt (Vorsitz), Manfred Hofer, Achim Schmeel, Alexandru Vlad, Kathrin Willhardt

Transgourmet Central and Eastern Europe AG, Basel (Schweiz) – Handelsregister Kanton Basel-Stadt CHE-116.103.244 • Verwaltungsrat: Hansueli Loosli (Präsident), Adrian Werren
Zentrale: Albert-Einstein-Str. 15 | 64560 Riedstadt • Telefon: 0 800 1 722 722 • E-Mail: kontakt@transgourmet.de • www.transgourmet.de