

frischli

# FRUCHTPÜREE INSPIRATIONEN



EINFACH  
GEMACHT, EINFACH  
LECKER!



# FANTASTISCHE FRUCHTPÜREES

Fruchtig, vielfältig, fantastisch:  
Mit unseren Fruchtpürees können  
Sie auf die Schnelle für frische  
Abwechslung in Ihrem Dessertan-  
gebot sorgen. Ganz einfach, ganz  
lecker.

**LASSEN SIE SICH VON UNSEREN  
REZEPTIDEEN INSPIRIEREN!**





# INHALTSVERZEICHNIS

04	Fresh Milkshake	11	Panna Cotta Blue
05	Mango-Grießbrei	12	Schoko-Pudding à la Oreo
06	Beeren-Mousse	13	Salted Caramel Favourite
07	Himbeer-Joghurt-Schiffchen	14	Rote-Früchte-Quarkschaum
08	Rote-Früchte-Milchreis	15	Fruity Cheesecake
09	Himbeer-Mango-Milchreis	16	Frucht-Ganache
10	Vanillepudding Rote Früchte		
		17	Artikeldaten
		18	Übersicht Fruchtpürees

# FRESH MILKSHAKE

**TIPP:**  
LECKER AUCH MIT  
ANDEREN FRISCHLI  
FRUCHTPÜREE-  
SORTEN!

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN:

0,5l frischli Vollmilch 3,5 %  
500g Wiesehoff Joghurt stichfest 3,5 %  
500g frischli Fruchtpüree Rote Früchte

## ZUBEREITUNG:

frischli Vollmilch 3,5 % mit Wiesehoff Joghurt stichfest 3,5 % und frischli Fruchtpüree Rote Früchte mixen und wie gewünscht anrichten, z. B. mit Heidelbeeren.



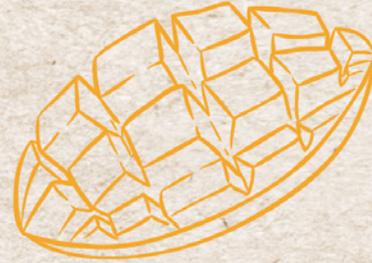


### ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN:

- 500 g frischli Grießbrei
- 500 g Wiesehoff Joghurt 3,5 %
- 500 g frischli Fruchtpuree Mango

### ZUBEREITUNG:

In Gläser eine Schicht Wiesehoff Joghurt, 3,5 % einfüllen. frischli Grießbrei mit frischli Fruchtpuree Mango mixen und als weitere Schicht einfüllen. Mangowürfel obenauf dekorieren.



# MANGO-GRIESSBREI



#### ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN:

- 280 g frischli Schlagsahne 32 %
- 75 g Puderzucker
- 125 g frischli Fruchtpüree Himbeere
- 125 g frischli Fruchtpüree Erdbeere

#### ZUBEREITUNG:

frischli Schlagsahne 32 % aufschlagen, mit frischli Fruchtpüree Erdbeere vermischen und in Gläser füllen. frischli Schlagsahne 32 % aufschlagen, mit frischli Fruchtpüree Himbeere vermischen und als zweite Schicht einfüllen. Wie gewünscht dekorieren z. B. mit Baiserstückchen und Früchten.



# BEEREN-MOUSSE



# HIMBEER-JOGHURT-SCHIFFCHEN

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN:

- 125 ml frischli Schlagsahne 30 %
- 125 g Wiesehoff Joghurt 3,5 %
- 80 g Läuterzucker  
(40 ml Wasser, 40 g Zucker)
- 150 g frischli Fruchtpüree Himbeere
- 10 g Sofortgelatine oder  
Martin Braun Alaska Express 666
- 10 Mürbeteigschiffchen

## ZUBEREITUNG:

Alle Zutaten miteinander verrühren und in einen iSi Whip (großer Whip 1 l) geben und mit 2 Patronen aufschäumen. Mindestens 1 h kühl stellen und anschließend in Mürbeteigschiffchen anrichten und z. B. mit Früchten dekorieren.



# ROTE-FRÜCHTE- MILCHREIS

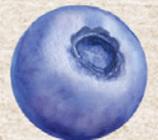


## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN:

- 800 g frischli Milchreis
- 200 g frischli Fruchtpüree Rote Früchte
- 50 g Zucker oder Agavendicksaft

## ZUBEREITUNG:

frischli Milchreis mit 150 g frischli Fruchtpüree Rote Früchte verrühren und in Gläser füllen. Restliches Fruchtpüree mit Zucker oder Agavendicksaft abschmecken bzw. verrühren und obenauf als Schicht anrichten. Mit frischen Früchten dekorieren.





### ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN:

- 800 g frischli Milchreis
- 100 g frischli Fruchtpüree Himbeere
- 100 g frischli Fruchtpüree Mango

### ZUBEREITUNG:

frischli Milchreis und frischli Fruchtpüree Himbeere verrühren und ins Glas füllen.  
frischli Milchreis und frischli Fruchtpüree Mango verrühren und ins Glas füllen.  
Mit einzelnen Himbeeren oder Mangowürfeln wie gewünscht anrichten.

DA FREUT  
SICH JEDER  
GENIESSER!



# HIMBEER-MANGO-MILCHREIS

### ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN:

- 1 kg frischli Vanilla-Pudding
- 150 g frischli Fruchtpüree Rote Früchte
- 50 g Zimtschnecken

### ZUBEREITUNG:

Zwei Drittel des frischli Fruchtpürees Rote Früchte in Gläser portionieren. frischli Vanilla-Pudding daraufgeben und mit dem restlichen Fruchtpüree abschließen. Zum Schluss die Zimtschnecken in kleine Würfel schneiden und auf den Desserts garnieren.



# VANILLEPUDDING ROTE FRÜCHTE

# PANNA COTTA BLUE

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN:

- 1 kg frischli Panna Cotta Pudding
- 200 g frischli Fruchtpüree Heidelbeere
- 15 St. Baiser-Krönchen (à 2 g)
- 20 Heidelbeeren

## ZUBEREITUNG:

Baiser-Krönchen grob hacken. 150 g frischli Fruchtpüree Heidelbeere in Gläser portionieren und mit der Hälfte des frischli Panna Cotta Pudding auffüllen. Baiser-Stückchen darüber geben und mit dem restlichen frischli Panna Cotta Pudding bedecken. Mit dem verbleibenden frischli Fruchtpüree Heidelbeere und Heidelbeeren dekorieren.

TIPP:  
MIT ETWAS  
SHISO-KRESSE  
GARNIEREN



# SCHOKO-PUDDING À LA OREO

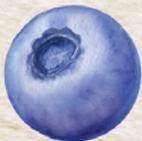


## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN:

- 130g Oreo Crumbs
- 1kg frischli Schoko-Pudding
- 50g frischli Fruchtpüree Heidelbeere

## ZUBEREITUNG:

100 g Oreo Crumbs in Gläser verteilen und frischli Schoko-Pudding daraufgeben. Anschließend das frischli Fruchtpüree Heidelbeere auf dem Schoko-Pudding portionieren und mit den restlichen Oreo Crumbs dekorieren.





### ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN:

- 1,3 kg frischli Hafer-Dessert Salted Caramel
- 100 g frischli Fruchtpüree Rote Früchte
- 30 g Sesamkrokant (vegan)

### ZUBEREITUNG:

frischli Hafer-Dessert Salted Caramel in Schälchen portionieren und das frischli Fruchtpüree Rote Früchte in Spiralen aufgießen. Zum Schluss das Sesamkrokant in grobe Stück schneiden und die Desserts dekorieren.



# SALTED CARAMEL FAVOURITE



### ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN:

- 150 g frischli Gastro Cremiger Quark
- 100 ml frischli H-Vollmilch 3,5 %
- 150 g frischli Schlagsahne 30 %
- 75 g Puderzucker
- 100 g frischli Fruchtpüree Rote Früchte
- 100 g frischli Fruchtpüree Himbeere
- 150 g frischli Bourbon-Vanille-Sauce

### ZUBEREITUNG:

frischli Gastro Cremiger Quark, frischli H-Vollmilch 3,5 %, frischli Schlagsahne 30 %, Zucker und frischli Fruchtpüree Rote Früchte verrühren, in iSi Whip füllen, mit 2 Patronen aufschäumen und kühl stellen. Gläser zuerst mit einer Schicht frischli Fruchtpüree Himbeere füllen, darauf den Quarkschaum anrichten und obenauf mit frischli Bourbon-Vanille-Sauce vollenden. Mit frischen Früchten und Keksbröseln garnieren.



# ROTE-FRÜCHTE-QUARKSCHAUM

# FRUITY CHEESECAKE

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN:

- 250 g frischli Crème Double
- 500 g frischli Cheesecake-Dessert
- 5 Blatt Gelatine
- 20 g Butter
- 100 g Keksbrösel
- 150 g frischli Fruchtpüree Erdbeere
- 30 g Zucker
- 125 ml Wasser
- 1 Pkg. Tortenguss, rot

## ZUBEREITUNG:

Aus Keksbröseln und Butter einen festen Boden herstellen und in kleine Tortenringe drücken. Gelatine einweichen. frischli Crème Double und frischli Cheesecake-Dessert verrühren, Gelatine auflösen und in die Masse geben, gut verrühren und in die Tortenringe füllen. 1 h kalt stellen. Anschließend Tortengusspulver mit Zucker mischen, mit Wasser und frischli Fruchtpüree Erdbeere verrühren, kurz aufkochen und obenauf als Fruchtgeleeschicht gießen, kalt stellen. Dessert aus dem Ring lösen und z. B. mit frischen Beeren dekorieren.



# FRUCHT-GANACHE



## ZUTATEN FÜR 20 PRALINEN:

- 20 g frischli Schlagsahne 30 %
- 150 g weiße Kuvertüre  
(z. B. von Martin Braun)
- 80 g frischli Fruchtpüree Himbeere
- Dekorzucker

## ZUBEREITUNG:

frischli Schlagsahne 30 % aufkochen und gehackte weiße Kuvertüre darin schmelzen, mit dem frischli Fruchtpüree Himbeere verrühren. Für Trüffel die Ganache in die Hohlkörper füllen und mit Kuvertüre verschließen. Mindestens 30 Min. kühl stellen und anschließend in weißer Kuvertüre, dann in Dekorzucker wälzen und anrichten.





# ARTIKELDATEN



Artikelbezeichnung	Art.-Nr.	Verkaufseinheit	GTIN
frischli Fruchtピューree Erdbeere	2636	5 × 1 kg	4045500026361
frischli Fruchtピューree Mango	2638	5 × 1 kg	4045500026385
frischli Fruchtピューree Passionsfrucht	2639	5 × 1 kg	4045500026392
frischli Fruchtピューree Himbeere	2640	5 × 1 kg	4045500026408
frischli Fruchtピューree Rote Früchte	2642	5 × 1 kg	4045500026422
frischli Fruchtピューree Heidelbeere	2643	5 × 1 kg	4045500026439



# FRUCHTPÜREES

In sechs fruchtigen Sorten

NEU!



NEU!



FÜR  
FRUCHTIGE  
DESSERT-  
VIELFALT!





FRISCHLI MILCHWERKE GMBH

Bahndamm 4 · 31547 Rehburg-Loccum

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

[www.frischli-foodservice.de](http://www.frischli-foodservice.de) · [www.wiesehoff.com](http://www.wiesehoff.com)

[info@frischli.de](mailto:info@frischli.de)