

frischli

Immer ein Erfolgsrezept

CLEVERE DESSERTS

Lecker, einfach und so nachhaltig

inkl. Tipps
gegen
Food Waste



FOOD WASTE – DAS THEMA AUF DER POLITISCHEN AGENDA

➔ **Agenda 2030 für nachhaltige Entwicklung der Vereinten Nationen**

ZIEL: Halbierung der weltweiten Lebensmittelverschwendung bis 2030 (Ziel 12.3 der UN SDG 2015, verabschiedet im September 2015)

➔ **Die Nationale Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung (Februar 2019):** deutliche Reduzierung der Lebensmittelabfälle entlang der gesamten Lebensmittelversorgungskette in Deutschland bis 2030



1,1
BILLIONEN
DOLLAR
gehen jedes Jahr
verloren **

11 MIO.
TONNEN
werden jährlich in
D entsorgt *

**LEBENSMITTEL-
VERSCHWENDUNG**

Private Haushalte
entsorgen jährlich
6,6 MIO.
TONNEN *

Die Außer-Haus-
Verpflegung trägt mit
17 %
p.a. dazu bei *

PROGNOSEN:

- ➔ Prognosen sehen ein **Einsparpotenzial im AHM von 30–50 %** auf die dort entstehenden Lebensmittelabfälle. ***
- ➔ **Modellversuch in 12 Betrieben** aus Care, Betriebsgastronomie und Hotellerie durchgeführt.
Ergebnis: Durchschnittliche Reduzierung der Lebensmittelabfälle um 25 %. ***

WAS KANN ICH GEGEN DIE LEBENSMITTEL- VERSCHWENDUNG TUN?



BEI DER LAGERHALTUNG:

- ✓ **Gute Einkaufsplanung** = weniger Verlust
- ✓ **Genauere Vorgaben für die Vorräumung** für bessere Übersicht
- ✓ **Vorräumung und Einsatz der Ware nach First in-First out-Prinzip**



Unsere Empfehlung für Dessert Grundmassen:
min. 80 g -
max. 100 g

BEI DER ZUBEREITUNG:

- ✓ **Arbeitsplatzkarten** mit genauen Grammatoren oder Kellen-Plan
- ✓ **Aktionsmenü am Folgetag**, um Überhänge aufzubrechen
- ✓ **Regelmäßiger Soll-Ist-Abgleich** der geplanten und tatsächlich ausgegebenen Essen
- ✓ **Einsatz von Convenience-Produkten** erleichtert kurzfristige und schnelle Nachproduktion
- ✓ Allgemein gilt: „**vorportioniert ist kalkuliert**“



GANZ WICHTIG:

Sensibilisieren Sie Ihr Personal
für die Thematik und schulen
Sie es regelmäßig!
Verringerung von Überhängen =
Kostensparnis für Ihren
Betrieb!





BEI DER WARENAUSGABE:

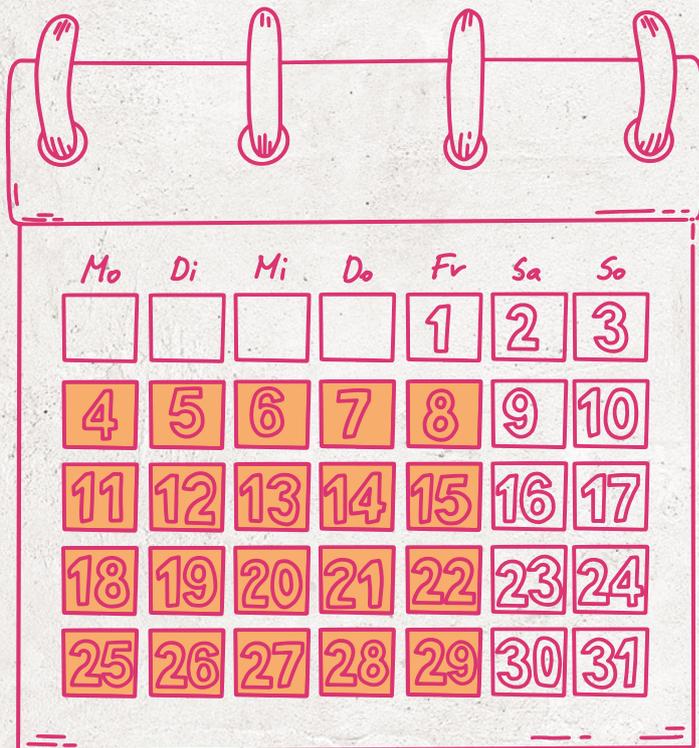
- ✓ Büffets, z. B. Salat: **Abrechnung nach Gewicht** statt verschiedener Tellergrößen
- ✓ **Kleinere Teller/Schüsseln** sorgen für vollere Optik
- ✓ **Anpassung der Nachproduktion an die Frequenzen der Gäste** (Spitzen- bzw. Randzeiten)
- ✓ In Randzeiten **Umstellung von Selbstbedienung auf Bedien-Varianten** statt langes Vorhalten (z. B. Eierspeisen am Büffet)

Die vorportionierten frischli Becher-Desserts eignen sich hervorragend für nachfragearme Zeiten, z. B. Ferienzeit!



UNSER SPEISEPLANMODELL

Clevere Balance aus Einfachheit und Kulinarik



Dessertplan für **einen ganzen Monat**



Systematischer Aufbau: Überhänge vom Vortag
in neuer Rezeptur am Folgetag wieder im Einsatz



Auch als
Plant-based-
Variante ab
Seite 20

Nur **wenige frischli Produkte** nötig



Mit **nur wenigen Handgriffen** im
Küchenalltag einfach umzusetzen –
auch für ungelernete Kräfte

Kulinarische Trends und
Genuss-Highlights



Auf Wunsch mit Extra-Tipps für
ganz besondere Genussmomente

frischli

KONVENTIONELLE DESSERTS



WOCHE 1

- MO.** - Vanilla-Pudding mit Ofen-Blaubeeren
- DI.** - Schoko-Vanilla-Puddingwirbel
- MI.** - Schoko-Pudding mit Chai-Sahne & Honigwaffel
- DO.** - Rote-Grütze-Grießpudding
- FR.** - Tahini-Grießpudding mit Cashews & Honig

WOCHE 2

- MO.** - Tiramisu im Handumdrehen
- DI.** - Fruchtiges Erdbeer-Matcha-Tiramisu
- MI.** - Pistazien-Milchreis mit Ahornsirup
- DO.** - Erdbeer-Milchreis mit weißem Schoko-Dekor
- FR.** - Erdbeer-Joghurt-Mousse

WOCHE 3

- MO.** - Panna-Cotta-Pudding mit Birne & Kardamom
- DI.** - Panna-Cotta-Pudding mit Passionsfrucht-Ingwer-Spiegel
- MI.** - Passionsfrucht-Mousse mit Baiser
- DO.** - Apfel-Karamell-Pudding mit Krokant
- FR.** - Karamell-Pudding mit Shortbread-Crumble

WOCHE 4

- MO.** - Straciatella-Creme mit roter Grütze
- DI.** - Double Choc Dessert
- MI.** - Schoko-Dessert mit Brombeeren
- DO.** - Cheesecake im Glas mit Nuss-Nougat
- FR.** - Fruchtiger Cheesecake im Glas



WOCHE 1



MONTAG



Vanilla-Pudding mit Ofen-Blaubeeren

ZUTATEN:

300 g Blaubeeren
30 g Ahornsirup
1 kg **frischli Vanilla-Pudding**
100 g **Gastro frischli Schlagsahne 33 %**

ZUBEREITUNG:

Blaubeeren und Ahornsirup vermengen, auf ein Gastronorm Blech geben und bei 180°C für 10 Minuten im vorgeheizten Kombidämpfer garen. Den **frischli Vanilla-Pudding** sowie die Ofen-Blaubeeren dekorativ auf zehn Dessertgläser verteilen und mit **Gastro frischli Schlagsahne** garnieren.

DIENSTAG

Schoko-Vanilla-Puddingwirbel

ZUTATEN:

500 g **frischli Schoko-Pudding**
500 g **frischli Vanilla-Pudding**
100 g Schoko-Sauce (Fertigprodukt)

ZUBEREITUNG:

frischli Schoko-Pudding, **frischli Vanilla-Pudding** und Schoko-Sauce dekorativ als Wirbel in zehn Dessertgläser füllen.



MITTWOCH



Schoko-Pudding mit Chai-Sahne & Honigwaffel

ZUTATEN:

1 kg **frischli Schoko-Pudding**
200 ml **Gastro frischli Schlagsahne 33 %**
20 g Gewürzmischung für Chai Latte (oder 1 Sacket Instant Chai Latte Getränkepulver)
80 g Honigwaffel, in Stücken

ZUBEREITUNG:

Den **frischli Schoko-Pudding** auf zehn Dessertgläser verteilen. **Gastro frischli Schlagsahne** zusammen mit der Gewürzmischung für Chai Latte steif schlagen und auf dem **frischli Schoko-Pudding** verteilen. Mit Honigwaffel dekoriert und nach Belieben mit Zimt bestäubt servieren.

Rote-Grütze-Grießpudding

ZUTATEN:

300 g **frischli Rote Grütze**
1 kg **frischli Grieß-Pudding**
5 g Minze, gehackt
5 g Zitronenzesten
10 g Lindenblütenhonig

ZUBEREITUNG:

frischli Rote Grütze auf zehn Dessertgläser verteilen und den **frischli Grieß-Pudding** darauf portionieren. Gehackte Minze, Zitronenzesten und Lindenblütenhonig vermengen und dekorativ auf die Desserts verteilen.

DONNERSTAG



FREITAG

Tahini-Grießpudding mit Cashews & Honig

ZUTATEN:

1 kg **frischli Grieß-Pudding**
50 g weißes Tahini
100 g Cashews
10 g Sesam
40 g Honig

ZUBEREITUNG:

Den **frischli Grieß-Pudding** sorgfältig mit dem weißen Tahini vermengen und in zehn Dessertgläser portionieren. Mit Cashews, Sesam und Honig dekoriert servieren.



WOCHE 2



MONTAG



Alternativ kann auch frischli Latte-Macchiato-Pudding verwendet werden.

Tiramisu im Handumdrehen

ZUTATEN:

170 g Löffelbiskuit (20 Stück)
200 ml kalter Espresso
800 g **frischli Tiramisu-Creme**
4 g Kakaopulver

ZUBEREITUNG:

Löffelbiskuit in Espresso tränken. Zusammen mit **frischli Tiramisu-Creme** attraktiv in zehn Dessertgläsern anrichten und nach Belieben mit Kakao-pulver bestäuben.

DIENSTAG

Fruchtiges Erdbeer-Matcha-Tiramisu

ZUTATEN:

200 g Cantuccini (20 Stück)
200 ml Matcha, aufgebrüht und abgekühlt
800 g **frischli Tiramisu-Creme**
300 g Erdbeeren
5 g Matcha-Pulver

ZUBEREITUNG:

Cantuccini in Matcha tränken. Abwechselnd mit der **frischli Tiramisu-Creme** auf zehn Dessertgläser verteilen. Erdbeeren in mundgerechte Stücke schneiden und auf das Tiramisu geben. Mit einem Klecks **frischli Tiramisu-Creme** abschließen. Mit Matcha-Pulver bestäubt servieren.



Dieses Rezept schmeckt auch mit frischli Panna Cotta Pudding.

MITTWOCH



Pistazien-Milchreis mit Ahornsirup

ZUTATEN:

1 kg **frischli Milchreis**
50 g Pistazienmus oder Pistaziencreme
20 g grüne Pistazien, gehackt
50 g Ahornsirup

ZUBEREITUNG:

800 g **frischli Milchreis** in zehn Dessertgläser füllen. Den übrigen **frischli Milchreis** mit der Pistazien-Creme verrühren und auf die Dessertgläser verteilen. Gehackte Pistazien darauf geben und mit Ahornsirup aufgießen.

Erdbeer-Milchreis mit weißem Schoko-Dekor

ZUTATEN:

1 kg **frischli Milchreis**
200 g Fruchtpüree Erdbeere
30 g geraspelte, weiße Schokolade

ZUBEREITUNG:

Erforderliche Menge **frischli Milchreis** in zehn Dessertgläser füllen. Fruchtpüree Erdbeere auf den Milchreis geben und mit gehobelter, weißer Schokolade dekoriert servieren.

DONNERSTAG



FREITAG

Erdbeer-Joghurt-Mousse

ZUTATEN:

125 ml **Gastro frischli Schlagsahne 30%**
125 g **Gastro frischli Joghurt stichfest 3,5%**
250 g Fruchtpüree Erdbeere
300 g Erdbeeren

ZUBEREITUNG:

Gastro frischli Schlagsahne, **Gastro frischli Joghurt** und Fruchtpüree Erdbeere verrühren und in den iSi Whip einfüllen. Mit zwei Patronen aufschäumen und für mindestens eine Stunde kühl stellen. Anschließend in zehn Dessertgläsern anrichten und mit Erdbeeren garnieren.



WOCHE 3



MONTAG



Panna-Cotta-Pudding mit Birne & Kardamom

ZUTATEN:

200 g eingelegte Birnen
2 g Kardamom
1 kg **frischli Panna Cotta Pudding**
10 g Nonpareilles

ZUBEREITUNG:

Eingelegte Birnen in kleine Stücke schneiden und mit Kardamom fein abschmecken. Die Hälfte der Birnen auf zehn Dessertgläser verteilen und den **frischli Panna Cotta Pudding** darauf portionieren. Mit den übrigen Birnenstücken bedecken und nach Belieben mit Nonpareilles dekorieren.

DIENSTAG

Panna-Cotta-Pudding mit Passionsfrucht-Ingwer-Spiegel

ZUTATEN:

1 kg **frischli Panna Cotta Pudding**
50 g grob gehackte Kokosnuss
100 g Fruchtpüree Passionsfrucht

ZUBEREITUNG:

frischli Panna Cotta Pudding auf zehn Dessertgläser verteilen. Grob gehackte Kokosnuss darüber streuen und mit Fruchtpüree Passionsfrucht angießen servieren.



MITTWOCH



Apfel-Karamell-Pudding mit Krokant

ZUTATEN:

250 g Apfelmus
1 kg **frischli Karamell-Pudding**
20 g Haselnusskrokant

ZUBEREITUNG:

Apfelmus auf 10 Dessertgläser verteilen, den **frischli Karamell-Pudding** darauf geben. Mit Haselnusskrokant und nach Belieben mit Schokosplittern dekoriert servieren.



Passionsfrucht-Mousse mit Baiser

ZUTATEN:

280 ml **Gastro frischli Schlagsahne 33 %**
75 g Puderzucker
250 g Fruchtpüree Passionsfrucht
25 g Baiser (Fertigprodukt)

ZUBEREITUNG:

Gastro frischli Schlagsahne, Puderzucker und Fruchtpüree Passionsfrucht verrühren und in den iSi Whip einfüllen. Mit zwei Patronen aufschäumen und für mindestens eine Stunde kühl stellen. Anschließend in zehn Dessertgläsern anrichten und mit zerbröseltem Baiser garnieren.

DONNERSTAG



FREITAG

Karamell-Pudding mit Shortbread-Crumble

ZUTATEN:

150 g Shortbread
800 g **frischli Karamell-Pudding**
200 ml **Gastro frischli Schlagsahne 33 %**

ZUBEREITUNG:

Shortbread grob zerbröseln und den Boden von 10 Dessertgläsern damit bedecken. **frischli Karamell-Pudding** und **Gastro frischli Schlagsahne** dekorativ darauf geben. Mit den übrigen Shortbread-Bröseln bestreuen.

WOCHE 4



MONTAG



Stracciatella-Creme mit roter Grütze

ZUTATEN:

1 kg **frischli Stracciatella-Creme**
250 g **frischli Rote Grütze**

ZUBEREITUNG:

Die **frischli Stracciatella-Creme** in zehn Dessertgläser portionieren und mit **frischli Rote Grütze** bedeckt servieren.

DIENSTAG

Double Choc Dessert

ZUTATEN:

800 g **frischli Schoko-Pudding**
400 g **frischli Stracciatella-Creme**

ZUBEREITUNG:

Den **frischli Schoko-Pudding** mit den beigelegten Schokostreuseln der **frischli Stracciatella-Creme** vermischen und auf zehn Dessertgläser verteilen. Dabei einige Schokostreusel für die Dekoration beiseite stellen. Die **frischli Stracciatella-Creme** ohne die Streusel belassen und dekorativ auf dem Schoko-Pudding aufbringen. Mit den übrigen Schokostreuseln garnieren.



MITTWOCH



Cheesecake im Glas mit Nuss-Nougat

ZUTATEN:

200 g Wiener Boden
500 g **frischli Cheesecake-Creme**
300 g **frischli Nuss-Nougat-Pudding**
4 g Kakaopulver zum Bestäuben

ZUBEREITUNG:

Aus dem Wiener Boden 20 Kuchenkreise ausstechen und abwechselnd mit **frischli Cheesecake-Dessert** und **frischli Nuss-Nougat-Pudding** in Dessertgläser schichten. Mit Kakaopulver bestäubt servieren.

Nuss-Nougat-Dessert mit Brombeeren

ZUTATEN:

150 g Schokoladenkekse
500 g **frischli Nuss-Nougat-Pudding**
300 g **frischli Schoko-Pudding**
200 g Brombeeren

ZUBEREITUNG:

Schokoladenkekse zerbröseln und auf den Boden von zehn Dessertgläsern geben. **frischli Nuss-Nougat-Pudding**, **frischli Schoko-Pudding** und Brombeeren dekorativ einfüllen. Mit einer Brombeere und Schokoladenkeksbröseln abschließen.

DONNERSTAG



Übriger Wiener Boden kann gebröseln und so ebenfalls für das Dessert verwendet werden.

FREITAG

Fruchtiger Cheesecake im Glas

ZUTATEN:

100 g Löffelbiskuit
1000 g **frischli Cheesecake-Dessert**
200 g **frischli Rote Grütze**

ZUBEREITUNG:

Löffelbiskuit fein zerbröseln und auf dem Boden von zehn Dessertgläsern verteilen. Die **frischli Cheesecake-Dessert** darauf geben und mit **frischli Rote Grütze** abschließen.



No Waste Tipp: Statt Löffelbiskuit kann auch Wiener Boden vom Vortag verwendet werden

frischli
100% PFLANZLICH

PFLANZLICHE DESSERTS



WOCHE 1

- MO.** – Fruchtiges Dessert mit Kokos-Creme & Granatapfel
- DI.** – Bicolor-Joghurt-Dessert mit Mango
- MI.** – Mango-Maracuja-Dessert mit Ingwer & Zitrone
- DO.** – Schoko-Dessert mit Vanillesahne & Kakaonibs
- FR.** – Crunchy Choc Granola-Dessert

WOCHE 2

- MO.** – Erdbeer-Overnight-Oats mit Chia
- DI.** – Fruchtiger Erdbeer-Shake
- MI.** – Mandel-Trauben-Traum
- DO.** – Klassisches Salted-Caramel-Dessert
- FR.** – Brownie-Salted-Caramel-Dessert mit Erdnussbutter

WOCHE 3

- MO.** – Sahniger Schoko-Traum
- DI.** – Choc-Dessert mit roter Grütze
- MI.** – Roter Frucht-Wirbel
- DO.** – Schichtdessert mit Himbeer-Müsli
- FR.** – Mango-Dessert mit Quinoa-Crunch

WOCHE 4

- MO.** – Fruchtsalat mit Mango-Maracuja-Sauce & Minze
- DI.** – Mango-Maracuja-Joghurt-Mousse
- MI.** – Oatmeal-Bananen-Smoothie
- DO.** – Salted-Caramel-Dessert-Bowl
- FR.** – Hafer-Dessert Salted Caramel mit Frucht & Krokants



WOCHE 1



MONTAG



Fruchtiges Dessert mit Kokos-Creme & Granatapfel

ZUTATEN:

200 g Kokosmilch
Agavendicksaft
150 g Granatapfelkerne
1 kg **frischli Hafer Natur**
500 g Fruchtpüree Waldfrucht

ZUBEREITUNG:

Kokosmilch über Nacht kühlen. Granatapfelkerne auf zehn Dessertgläser verteilen. Kalte Kokosmilch nach Belieben mit Agavendicksaft süßen und für ca. 10 Minuten steif schlagen und auf die Granatapfelkerne geben. **frischli Hafer Natur** mit Fruchtpüree mischen und nach Belieben mit Agavendicksaft abschmecken.

DIENSTAG

Bicolor-Joghurt- Dessert mit Mango

ZUTATEN:

400 g Mango, in Würfeln
500 g **frischli Hafer Natur**
500 g Fruchtpüree Waldfrucht
500 g **frischli Hafer Mango-Maracuja**

ZUBEREITUNG:

Mango würfeln. **frischli Hafer Natur** mit Fruchtpüree mischen und mit **frischli Mango-Maracuja** und Mango-Würfel dekorativ in zehn Dessertgläser einschichten.



MITTWOCH



Mango-Maracuja-Dessert mit Ingwer & Zitrone

ZUTATEN:

100 g Fruchtpüree Mango
20 g Zitronensaft
0,5 g Ingwerpulver
1 kg **frischli Hafer Mango-Maracuja**
100 ml pflanzliche Schlagcreme

ZUBEREITUNG:

Fruchtpüree Mango, Zitronensaft und Ingwerpulver verrühren und auf 10 Dessertgläser verteilen.

frischli Hafer Mango-Maracuja darauf portionieren. Pflanzliche Schlagcreme steif schlagen und auf das Mango-Maracuja-Dessert geben. Mit Zitronenzesten dekoriert servieren.

Schoko-Dessert mit Vanillesahne & Kakaonibs

ZUTATEN:

1 kg **frischli Bio Hafer-Dessert Schoko**
200 ml pflanzliche Schlagcreme
10 g Bourbon-Vanillezucker
20 g geröstete Kakaonibs

ZUBEREITUNG:

frischli Bio Hafer-Dessert Schoko in zehn Dessertgläser füllen. Pflanzliche Schlagcreme zusammen mit dem Bourbon-Vanillezucker aufschlagen und auf die Desserts verteilen. Mit Kakaonibs dekoriert servieren.



DONNERSTAG



FREITAG

Crunchy Choc Granola-Dessert

ZUTATEN:

1 kg **frischli Bio Hafer-Dessert Schoko**
200 g Schoko-Granola oder Schoko-Müsli, vegan

ZUBEREITUNG:

100 g Schoko-Granola auf zehn Dessertgläser verteilen. **frischli Bio Hafer-Dessert Schoko** darauf portionieren. Mit dem übrigen Schoko-Granola abschließen.

WOCHE 2



MONTAG



Erdbeer-Overnight-Oats mit Chia

ZUTATEN:

750 ml **frischli Bio Haferdrink**
250 g zarte Haferflocken
20 g Chia-Samen
100 g Fruchtpüree Erdbeere
250 g Erdbeeren

ZUBEREITUNG:

frischli Bio Haferdrink, feine Haferflocken und Chia-Samen mit Zimt und Salz würzen, vermengen und über Nacht im Kühlschrank quellen lassen. Nach ca. 8 Stunden die Overnight Oats in zehn Dessertgläser portionieren und mit Fruchtpüree Erdbeere nappieren und mit frischen Erdbeeren garnieren.

DIENSTAG

Fruchtiger Erdbeer-Shake

ZUTATEN:

1 l **frischli Bio Haferdrink**
1 kg **frischli Hafer Natur**
500 g Fruchtpüree Erdbeere

ZUBEREITUNG:

frischli Bio Haferdrink, **frischli Hafer Natur** und Fruchtpüree Erdbeere mixen. Auf zehn Gläser verteilen und servieren.



MITTWOCH



Klassisches Salted-Caramel-Dessert

ZUTATEN:

1 kg **frischli Hafer-Dessert Salted Caramel**
100 ml pflanzliches Schlagtopping
20 g Paranüsse (10 Stück), grob gehackt

ZUBEREITUNG:

frischli Hafer-Dessert Salted Caramel auf zehn Dessertgläser verteilen. Pflanzliches Schlagtopping steif schlagen und darauf geben. Mit Paranüssen dekorieren.

Mandel-Trauben-Traum

ZUTATEN:

600 g Weintrauben, grün und blau
1 kg **frischli Hafer Natur**
100 g zarte Haferflocken
50 g blanchierte Mandelblättchen
50 g Vanilleextrakt, flüssig

ZUBEREITUNG:

Weintrauben halbieren. **frischli Hafer Natur**, feine Haferflocken, Mandelblättchen und Vanilleextrakt vermengen und abwechselnd mit den Weintrauben in zehn Dessertgläser schichten.

DONNERSTAG



FREITAG

Brownie-Salted-Caramel-Dessert mit Erdnussbutter

ZUTATEN:

200 g Brownie, veganes Fertigprodukt
800 g **frischli Hafer-Dessert Salted Caramel**
150 g Erdnussbutter, crunchy
50 g Erdnüsse, gehackt

ZUBEREITUNG:

Brownie würfeln. **frischli Bio Hafer-Dessert Salted Caramel** und Erdnussbutter vermengen. Brownie-Würfel und Dessert-Creme abwechselnd in zehn Dessertgläser schichten. Mit Brownie-Würfeln und gehackten Erdnüssen dekorativ abschließen.



WOCHE 3



MONTAG



Sahniger Schoko-Traum

ZUTATEN:

300 ml pflanzliches Schlagtopping
800 g **frischli Hafer-Dessert Schoko**
80 g dunkle Schoko-Tropfen, zartbitter, vegan

ZUBEREITUNG:

Pflanzliches Schlagtopping steif schlagen und unter das **frischli Hafer-Dessert Schoko** ziehen. Dunkle Schoko-Tropfen vorsichtig unterheben. Dekorativ auf zehn Dessertgläser verteilen.

DIENSTAG

Choc-Dessert mit roter Grütze

ZUTATEN:

300 g **frischli Rote Grütze**
800 g **frischli Hafer-Dessert Schoko**
100 ml pflanzliches Schlagtopping
150 g Oreo Crumbs oder zerbröselte Oreo Kekse

ZUBEREITUNG:

frischli Rote Grütze auf zehn Dessertgläser verteilen. **frischli Hafer-Dessert Schoko** darauf portionieren. Pflanzliches Schlagtopping steif schlagen und aufbringen. Mit Oreo Crumbs bestreuen.



MITTWOCH



Schichtdessert mit Himbeer-Müsli

ZUTATEN:

1 kg **frischli Hafer Natur**
150 g Müsli mit getrockneten Himbeeren, vegan
500 g Fruchtpüree Waldfrucht
Agavendicksaft

ZUBEREITUNG:

Die eine Hälfte **frischli Hafer Natur** in zehn Dessertgläser portionieren, jeweils 10 g Müsli darauf geben. Die andere Hälfte **frischli Hafer Natur** mit Fruchtpüree mischen und nach Belieben mit Agavendicksaft abschmecken. Das Müsli bedecken und mit dem übrigen Müsli abschließen.



Roter Frucht-Wirbel

ZUTATEN:

1 kg **frischli Hafer Natur**
500 g Fruchtpüree Waldfrucht
500 g **frischli Rote Grütze**
Agavendicksaft

ZUBEREITUNG:

frischli Hafer Natur mit Fruchtpüree mischen und nach Belieben mit Agavendicksaft abschmecken. Anschließend mit **frischli Rote Grütze** dekorativ geschichtet in zehn Dessertgläser füllen und servieren.

DONNERSTAG



FREITAG

Mango-Dessert mit Quinoa-Crunch

ZUTATEN:

1 kg **frischli Hafer Natur**
50 g Fruchtpüree Mango
10 Physalis
10 g Quinoa, gepufft

ZUBEREITUNG:

500 g **frischli Hafer Natur** auf zehn Dessertgläser verteilen. Weitere 500 g **frischli Hafer Natur** mit dem Fruchtpüree Mango verrühren und darauf geben. Mit Physalis und Quinoa dekoriert servieren.

WOCHE 4

MONTAG



Fruchtsalat mit Mango- Maracuja-Sauce & Minze

ZUTATEN:

1 kg exotischer Fruchtsalat
100 g **frischli Hafer Mango-Maracuja**
100 ml pflanzliche Schlagcreme
2 g Minzblättchen

ZUBEREITUNG:

Den Exotischen Fruchtsalat in zehn Dessertgläser füllen. **frischli Hafer Mango-Maracuja** mit flüssiger pflanzlicher Schlagcreme verrühren und über den exotischen Fruchtsalat geben. Mit frischer Minze dekoriert servieren.



DIENSTAG

Mango-Maracuja-Joghurt-Mousse

ZUTATEN:

125 ml pflanzliche Schlagcreme
125 g **frischli Hafer Mango-Maracuja**
250 g Fruchtpüree Mango
4 g Orangenzesten

ZUBEREITUNG:

Die pflanzliche Schlagcreme, **frischli Hafer Mango-Maracuja** und Fruchtpüree Mango vermengen und mit dem iSi Gourmet Whip mit zwei Patronen aufschäumen. Für mindestens eine Stunde kühl stellen und anschließend auf zehn Dessertgläser verteilen. Mit Orangenzesten garnieren.



MITTWOCH



Oatmeal-Bananen-Smoothie

ZUTATEN:

1,2 l **frischli Bio Haferdrink**
200 g feine Haferflocken
400 g Banane
100 g Medjool Datteln

ZUBEREITUNG:

frischli Bio Haferdrink mit den weiteren Zutaten vermengen und pürieren. Oatmeal-Bananen-Smoothie auf zehn Gläser verteilen und mit einer Prise Zimt dekoriert servieren.

Hafer-Dessert Salted Caramel mit Frucht & Krokant

ZUTATEN:

200 g **frischli Rote Grütze**
1 kg **frischli Hafer-Dessert Salted Caramel**
10 g Haselnusskrokant

ZUBEREITUNG:

frischli Rote Grütze auf zehn Dessertgläser verteilen. Das **frischli Hafer-Dessert Salted Caramel** darauf geben. Mit Haselnusskrokant abschließen.

DONNERSTAG



FREITAG

Salted-Caramel-Dessert-Bowl

ZUTATEN:

1 kg **frischli Hafer-Dessert Salted Caramel**
200 g Nussmus, Nüsse, Kerne und Crunch

ZUBEREITUNG:

frischli Hafer-Dessert Salted-Caramel auf zehn Dessertschalen verteilen, so dass eine glatte Oberfläche entsteht. Nach Belieben mit Nussmus, Nüssen, Kernen und Crunch im Bowl-Style dekorieren.



ARTIKELDATEN

Konventionelle Desserts – Basisprodukte

Produktbezeichnung	Art-Nr.	Gewicht	Fettgehalt pro 100 g	Allergen-kennzeichnung
frischli Tiramisu-Creme	1162	5 kg	21,0 g	Milch
frischli Milchreis	2500	5 kg	1,5 g	Milch
frischli Schoko-Pudding	2550	5 kg	6,2 g	Milch
frischli Vanilla-Pudding	2551	5 kg	6,1 g	Milch
frischli Grieß-Pudding	2552	5 kg	6,0 g	Milch
frischli Karamell-Pudding	2553	5 kg	6,0 g	Milch
frischli Panna Cotta Pudding	2556	5 kg	6,1 g	Milch
frischli Nuss-Nougat-Pudding	2555	5 kg	3,7 g	Milch, Nuss
frischli Straciatella-Creme	2564	5 kg	7,5 g	Milch, Soja
frischli Cheesecake-Dessert	2574	5 kg	6,0 g	Milch

Weitere verwendete Produkte

Produktbezeichnung	Art-Nr.	Gewicht	Fettgehalt pro 100 g	Allergen-kennzeichnung
Gastro frischli Schlagsahne 33 %	23105	1 kg	33 g	Milch
Gastro frischli Joghurt stichfest 3,5 %	24200	5 kg	3,5 g	Milch



Pflanzliche Desserts – Basisprodukte

Produktbezeichnung	Art-Nr.	Gewicht	Fettgehalt pro 100 g	Allergenkennzeichnung
frischli Bio Hafer Drink	7510	5 kg	1,5 g	Hafer
frischli Bio Hafer-Dessert Schoko	7541	5 kg	5,1 g	Hafer
frischli Bio Hafer-Dessert Salted Caramel	7542	5 kg	4,7 g	Hafer
frischli Hafer-Natur	7540	5 kg	4,2 g	Hafer
frischli Hafer Mango-Maracuja	7548	5 kg	3,4 g	Hafer

Weitere verwendete Produkte

Produktbezeichnung	Art-Nr.	Gewicht	Fettgehalt pro 100 g	Allergenkennzeichnung
frischli Rote Grütze	2650	5 kg	0,2 g	–





FRISCHLI MILCHWERKE GMBH

Bahndamm 4 · 31547 Rehburg-Loccum
Tel.: +49 5037-301-0 · Fax: +49 5037-301-120
www.frischli-foodservice.de · www.wiesehoff.com
info@frischli.de