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!

Inhalt: 5 kg • Art.-Nr.: 2573 • GTIN: 4045500025739

Niedriger Wareneinsatz – perfekt für Ihre Kalkulation!

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

Unser Preisbeispiel:

€ 0,10	Dekoration
€ 0,22	frischli Pflaume-Schwarze Johannisbeere-Mascarpone Creme (100 g)
= € 0,32	Total
→ € 1,00	Abgabepreis
= € 0,68 Marge	

frischli Milchwerke GmbH, Bahndamm 4, 31547 Rehburg-Loccum,
Telefon 0 50 37 / 301-0, Telefax 0 50 37 / 301-120,
E-Mail: verkauf@frischli.de, www.frischli.de

VERBAND DER KÖCHE DEUTSCHLANDS e.V.
Fördekreismitglied

072016

EXKLUSIV FÜR PROFI-KÖCHE

frischli

Pflaume-Schwarze Johannisbeere-Mascarpone Creme

Saisonprodukt Herbst/Winter

Erhältlich ab September 2016

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…

Ihre Vorteile

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

NEU

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!

Mandel-Pfannkuchen-Trifle mit Mascarpone-Creme & Pflaumenkompott

Zubereitungszeit: 45 Min. **Kühlzeit:** 60 Min.

Zutaten für 10 Portionen

- 400 g Pflaumen (Konserve)
- 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!

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.

Schnell zubereitet für Ihr To-go-Geschäft!