

frischli

Immer ein Erfolgsrezept

Glückliche Gäste

Frische
Sommerrezepte,
die verwöhnen



Ausgabe 02/2019



Sommerliche Inspirationen

Gute Laune – Sommerzeit! Auch in Ihrem Betriebsrestaurant können Sie Ihren Gästen mit genussversprechenden Dessertkreationen ein Lächeln auf die Lippen zaubern! Frische Früchte und unsere leckeren Convenience-Dessertprodukte bilden die perfekte Kombination, um köstlich-sommerliche Nachtischvarianten zu produzieren.

Entdecken Sie unsere neuesten Rezeptideen – und profitieren Sie mit köstlicher Abwechslung!

Süßkartoffel-Honig-Milchreis mit Erdbeeren & Kokos.....	Seite 05
Minibananen-Pancake mit Schokosauce & Knusperpetersilie.....	Seite 06
Apfel-Buttermilch-Liebe mit Blaubeeren & Tonka-Apfel-Schaum.....	Seite 07
Erdbeer-Melissen-Rolle mit Vanillasauce.....	Seite 08
Stracciatella-Melonen-Trifle mit Schokocookie-Minz-Crunch.....	Seite 09
Rote-Grütze-Cheesecake-Trifle mit Schoko-Butterkeks-Crunch.....	Seite 11
Tropisches Buttermilch-Dessert mit Mango-Erbsen-Creme & Vanille-Baiser.....	Seite 12
Nuss-Nougat-Puddingtraum mit Himbeeren & weißen Schoko-Cornflakes.....	Seite 13
Schokopudding-Sommertraum mit Papaya & Granolakugeln.....	Seite 14
Sesam-Panna-Cotta-Pudding mit Himbeer-Limetten-Sauce.....	Seite 15
Desserts & Superfoods	Seiten 16 – 17
Verwendete frischli Produkte	Seite 18
Schul- & Seniorenverpflegung	Seite 19
frischli Gebietsleiterkarte	Seiten 20 – 21



Süßkartoffel-Honig-Milchreis

mit Erdbeeren & Kokos

 Portionen: 10

 Zubereitungszeit: 30 Min.

Zutaten:

- 200 g Süßkartoffeln
- 25 g Honig
- 250 g Erdbeeren
- 1 kg **frischli Milchreis**
- 5 g Kokosflocken

Zubereitung:

1. Süßkartoffeln weich dünsten, mit 70 ml Wasser und Honig fein pürieren, abkühlen lassen.
2. Erdbeeren in kleine Würfel schneiden.
3. **frischli Milchreis** in Gläser portionieren und die Süßkartoffel-Honig-Creme darauf verteilen.
4. Erdbeeren auf die Creme geben und mit Kokosflocken garnieren.

Ideal auch fürs To-go-Geschäft!

Tipp:


Süßkartoffeln können auch gewürfelt auf dem Milchreis verteilt und mit Honig beträufelt werden.



Minibananen-Pancake

mit Schokosauce & Knusperpetersilie

 Portionen: 10

 Zubereitungszeit: 30 Min.

Zutaten:

- 2 Eiklar
- 50 g Zucker
- 180 g Mehl
- 100 g **Wiesehoff Quarkcreme Banane**
- 25 ml Milch
- 2 Eigelb
- 1 g Kardamom
- 20 ml Rapsöl
- 5 g Petersilienblätter
- 5 g Honig
- 300 g Banane
- 500 g **frischli Schoko-Sauce**

Zubereitung:

1. Eiklar mit Zucker sehr steif schlagen.
2. Mehl, **Wiesehoff Quarkcreme Banane**, Milch, Eigelb und Kardamom verquirlen und Eischnee unter die Masse heben. Daraus 10 kleine Pancakes in Rapsöl backen.
3. Petersilienblätter kurz frittieren, abkühlen lassen und mit Honig beträufeln.
4. Banane in Scheiben schneiden, mit den Pancakes anrichten. **frischli Schoko-Sauce** angießen und Pancakes mit der Petersilie garnieren.


Tipp: Alternativ können fertige Pfannkuchen verwendet werden.




Apfel-Buttermilch-Liebe

mit Blaubeeren & Tonka-Apfel-Schaum

 Portionen: 10

 Zubereitungszeit: 25 Min.

 Kühlzeit: 2 Std.

Zutaten:

- 2 Blatt Gelatine
- 200 ml Apfelsaft
- 1 Prise Tonkabohne, gemahlen
- 150 ml **frischli Schlagsahne 32%**
- 10 ml Läuterzucker
- 1 kg **frischli Buttermilch-Dessert Apfel**
- 200 g Blaubeeren

Zubereitung:


1. Gelatine in Wasser einweichen, ausdrücken, in der Hälfte des Apfelsafts zusammen mit der gemahlten Tonkabohne vorsichtig erwärmen und darin auflösen.
2. Dieses unter den übrigen Saft, **frischli Schlagsahne 32%** und Läuterzucker rühren, in einen Sahnesiphon füllen, schütteln und für 3 Stunden kalt stellen.
3. **frischli Buttermilch-Dessert Apfel** in Gläser portionieren, Blaubeeren darauf verteilen und mit Tonka-Apfel-Schaum garnieren.



Erdbeer-Melissen-Rolle

mit Vanillasauce

 Portionen: 10

 Zubereitungszeit: 15 Min.

Zutaten:

- 500 g Erdbeeren
- 10 g Zitronenmelisse
- 10 Blätter Reispapier
- 500 g **frischli Vanilla Dessert-Sauce**
- 20 g Puderzucker

Zubereitung:

1. Erdbeeren würfeln und Zitronenmelisse in Streifen schneiden.
2. Reispapier kurz in kaltem Wasser einweichen, auf ein Tuch legen, Erdbeeren und Zitronenmelisse mittig darauf verteilen und das Reispapier einrollen.
3. Frühlingsrollen anrichten, **frischli Vanilla Dessert-Sauce** angießen und mit Puderzucker bestreuen.


Tipp: Die Frühlingsrollen können auch kurz angebraten und warm serviert werden.



Stracciatella-Melonen-Trifle

mit Schokocookie-Minz-Crunch

 Portionen: 10

 Zubereitungszeit: 20 Min.

Zutaten:

- 120 g Schoko-Cookies
- 5 g frische Minzblätter
- 350 g gemischtes Melonenfruchtfleisch (z. B. Honig-, Cantaloupe- und Wassermelone)
- 1 kg **frischli Stracciatella Creme**

Zubereitung:

1. Schoko-Cookies fein hacken.
2. Minze fein hacken, mit dem Cookie-Crunch vermengen und in Gläser portionieren.
3. Kleine Kugeln aus dem Melonenfruchtfleisch stechen.
4. **frischli Stracciatella Creme** zur Hälfte auf dem Cookie-Crunch portionieren, die Melonenkugeln darauf verteilen.

Tipp: Statt frischer Minze kann auch etwas Minzsirup verwendet werden.






Rote-Grütze-Cheesecake-Trifle

mit Schoko-Butterkeks-Crunch

 Portionen: 10

 Zubereitungszeit: 15 Min.

Zutaten:

- 120 g Schoko-Butterkekse
- 1 kg frischli Cheesecake Dessert
- 500 g frischli Rote Grütze

Zubereitung:

1. Schoko-Butterkekse grob zerstoßen, einige Stücke zum Garnieren beiseitelegen, die übrigen in Gläser portionieren.
2. Als erste Schicht frischli Cheesecake Dessert auf den Boden geben, anschließend frischli Rote Grütze darauf verteilen und mit Butterkeksstücken garnieren.




Tipp: Als Variante können auch Butterkekse mit weißer Schokolade verwendet werden.

Tropisches Buttermilch-Dessert

mit Mango-Erbsen-Creme & Vanille-Baiser

 Portionen: 10

 Zubereitungszeit: 20 Min.

Zutaten:

- 150 g Erbsen, TK
- 300 g Mangofruchtfleisch
- 30 g Zucker
- 1 kg **frischli Buttermilch-Dessert Mango**
- 30 g Vanille-Baiser

Zubereitung:

1. Erbsen blanchieren, kurz abkühlen lassen, dann mit Mango und Zucker pürieren.
2. **frischli Buttermilch-Dessert Mango** in Gläser portionieren.
3. Mango-Erbsen-Creme darauf geben, Baiser zerstoßen und damit garnieren.


Tipp: Für eine besonders frische Note kann noch etwas Minze in die Mango-Erbsen-Creme gegeben werden.



Nuss-Nougat-Puddingtraum

mit Himbeeren & weißen Schoko-Cornflakes

 Portionen: 10

 Zubereitungszeit: 20 Min.

Zutaten:

- 50 g weiße Schokolade
- 20 g Cornflakes
- 1 kg **frischli Nuss-Nougat-Pudding**
- 350 g Himbeeren

Zubereitung:

1. Weiße Schokolade schmelzen, Cornflakes-unterrühren, auf Küchenpapier verteilen und abkühlen lassen.
2. **frischli Nuss-Nougat-Pudding** in Gläser portionieren.
3. Himbeeren auf dem Pudding verteilen und mit den Schoko-Cornflakes garnieren.


Tipp: Statt der Cornflakes können auch geröstete Mandelblättchen verwendet werden.



Schokopudding-Sommertraum

mit Papaya & Granolakugeln

 Portionen: 10

 Zubereitungszeit: 25 Min.

Zutaten:

- 20 g Haferflocken, zart
- 40 g Mandeln, gemahlen
- 30 Datteln, fein gehackt
- 20 ml Apfelsaft
- 15 g Honig
- 10 g Kakaopulver
- 1 kg **frischli Edel-Schoko-Pudding 50%**
- 300 g Papaya-Fruchtfleisch

Zubereitung:


1. Haferflocken rösten, mit Mandeln, Datteln, Apfelsaft und Honig verkneten und zu 10 Kugeln formen. Kugeln in Kakaopulver wenden und auf kleine Spieße stecken.
2. Papaya in Würfel schneiden.
3. **frischli Edel-Schoko-Pudding 50%** in Gläser portionieren.
4. Papaya-Würfel darauf verteilen und die Spieße darüberlegen.


Tipp: Statt in Kakaopulver können die Granolakugeln auch in Kokosflocken gewendet werden.



Sesam-Panna-Cotta-Pudding

mit Himbeer-Limetten-Sauce

 Portionen: 10

 Zubereitungszeit: 25 Min.

Zutaten:

- 360 g Himbeeren
- 40 g Zucker
- 10 ml Limettensaft
- 1 g Limettenschale, gerieben
- 150 g Sesamkrokant
- 1 kg **frischli Panna Cotta Pudding**

Zubereitung:

1. Aus Himbeeren, Zucker und Limettensaft eine Sauce kochen, mit Limettenschale verfeinern und abkühlen lassen.
2. Sesamkrokant zerstoßen, einige Stücke zum Garnieren beiseitelegen und übriges Sesamkrokant unter den **frischli Panna Cotta Pudding** rühren.
3. **frischli Panna Cotta Pudding** in Gläser portionieren, Himbeer-Limetten-Sauce drauf verteilen und mit Sesamkrokantstücken garnieren.

Tipp: Statt Sesamkrokant unter den Pudding zu rühren, kann dieser auch als Boden in die Gläser gefüllt werden.



Desserts & Superfood - das passt!

Gesund & lecker!

Super angesagt:

Als „Superfoods“ werden viele Obst- und Gemüsesorten bezeichnet, die einen besonders hohen Anteil an Vitaminen, Mineralien oder Antioxidationen aufweisen. Sie sind bei gesundheits- und ernährungsbewussten Verbrauchern immer mehr im Trend – und super geeignet, um Dessertkreationen aufzuwerten: als Toppings, Saucen oder untergerührt zum Verfeinern!

Was sind Superfoods?

Vollwertige, in der Natur vorkommende Lebensmittel mit „Zusatzfeature“ wie z. B. wertvolle Vitamine, Ballaststoffe, Antioxidantien oder Spurenelemente. Dazu zählen Früchte, Beeren, Gemüse, Kräuter, Gewürze, Nüsse, Saaten oder Samen. Man spricht auch oft von kleinen Nährstoffwundern.



Superfood: **Himbeere**
Rezept S. 15



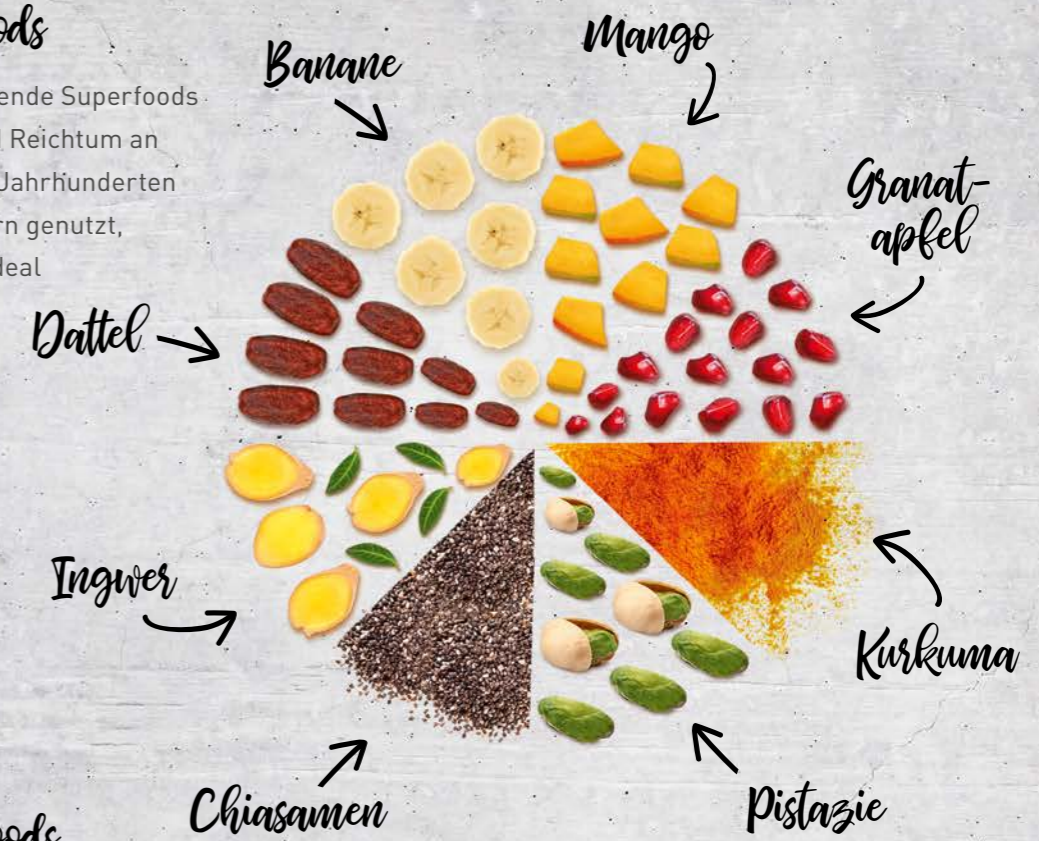
Superfood: **Erdbeere & Zitronenmelisse**
Rezept S. 8



Superfood: **Blaubeere**
Rezept S. 7

Exotische Superfoods

Aus fernen Ländern stammende Superfoods begeistern durch Exotik und Reichtum an Vitalstoffen. Oft bereits vor Jahrhunderten von traditionsreichen Völkern genutzt, bereichern sie auch heute ideal den Speiseplan in Ihrem Betriebsrestaurant.



Hier einige Beispiele, die reich an Vitaminen und Mineralien sind und sich positiv auf Immunsystem und Stoffwechsel auswirken können:

Heimische Superfoods

Geballte Power – direkt vor der Haustür: Bei den „Nährstoffriesen“ muss der Blick nicht immer in die Ferne schweifen, denn Inhaltsstoffe und gesundheitsbezogene Fähigkeiten der heimischen Superfoods stehen den Exoten in nichts nach. Frischer, näher, günstiger und ökologisch vertretbar. Und perfekt als Krönung Ihrer leckeren Dessert- und Menükreationen!

Mit dem Kauf heimischer Superfoods unterstützen Sie regionale Bauern.



Apfel

Viel Vitamin C und Ballaststoffe, die die Verdauung und Entgiftung unterstützen.



Blaubeere

Reich an Vitaminen C & E. Kann entzündungshemmend wirken.



Erdbeere

Ballaststoffreich, viel Eisen & Vitamin C. Ihre sekundären Pflanzenstoffe können entzündungshemmend wirken.



Basilikum

Viel Kalium, Kalzium, Magnesium & Beta-carotin. Wirkt antibakteriell und beruhigend.



Rote Bete

Reichlich Vitamine & Mineralstoffe. Stresshemmend, kann den Blutdruck senken.



Zitronenmelisse

Wichtiges Gewürz- & Heilkraut. Kann bei Schlafstörungen und nervöser Unruhe helfen.



Leinsamen

Hohe Konzentration an Omega-3-Fettsäuren. Verdauungsanregend.



Himbeere

Hohe Menge Eisen & Vitamin C. Liefert Phenolsäuren, die Viren angreifen.



Walnüsse

Wertvolle Nährstoffe & essenzielle Fettsäuren. Können den Cholesterinspiegel positiv beeinflussen.

Unsere verwendeten Produkte:

Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht	vegetarische Ernährung	Allergen-kennzeichnung	kennzeichnungsfrei für Zusatzstoffe	Fettgehalt pro 100g
2650	Rote Grütze	5 kg	•		•	0,2 g
2564	Stracciatella Creme	5 kg	•	Milch, Soja	•	7,5 g
2574	Cheesecake Dessert	5 kg	•	Milch, Ei	•	6,0 g
2500	Milchreis	5 kg	•	Milch	•	1,5 g
2555	Nuss-Nougat-Pudding	5 kg	•	Milch, Haselnuss	•	3,7 g
2569	Edel-Schoko-Pudding 50 %	5 kg	•	Milch	•	5,2 g
2634	Buttermilch-Dessert Apfel	5 kg	•	Milch	•	3,5 g
2630	Buttermilch-Dessert Mango	5 kg	•	Milch	•	3,4 g
2556	Panna Cotta Pudding	5 kg	•	Milch	•	6,1 g
1249	Vanilla Dessert-Sauce	5 kg	•	Milch	•	5,9 g
66850	Wiesehoff Quarkcreme Banane	5 kg	•	Milch	•	3,7 g
1202	Vanilla Dessert-Sauce	1000 g	•	Milch	•	9,6 g
1160	Schlagsahne 32%	1000 g	•	Milch	•	32 g
1200	Schoko-Sauce	1000 g	•	Milch	•	9,3 g



Weitere Produkte und Rezepte finden Sie auf www.frischli-foodservice.de

Kennen Sie schon unsere Produkte...

...für die Schul- & Seniorenverpflegung?

Im DGE-Qualitätsstandard wird bei Milchprodukten die Verwendung von fettarmer Milch und die sparsame Verwendung von Zucker gefordert. Daher verwenden wir in frischli-Milchpuddingen nur fettarme Milch und setzen max. 6 g Zucker pro 100 g zu. Die frischli Milchpuddinge können somit in einer zertifizierten Menülinie eingesetzt werden.

- mit 6 % zugegebenem Zucker
- 1,5% Fett in der Milch
- kennzeichnungsfrei für Zusatzstoffe
- für die vegetarische Ernährung geeignet
- ungekühlt haltbar



Kann kalt & warm verwendet werden!

- besonders fruchtig mit 80% Fruchtgehalt
- mit 55% roten Früchten
- gluten- und allergenfrei
- geeignet für die vegane Ernährung
- passt ideal zur frischli Vanilla-Sauce



Markus Haker
 GVL Niedersachsen / Bremen
 +49 (0) 170 / 7 61 66 29
 markus.haker@frischli.de



Frank Falk
 GVL Hamburg / Küste
 +49 (0) 151 / 11 28 09 89
 frank.falk@frischli.de



Andreas Hinze
 GVL Berlin
 +49 (0) 171 / 7 62 53 06
 andreas.hinze@frischli.de



Volker Kohrs
 KAM national
 +49 (0) 5037 / 301 0
 volker.kohrs@frischli.de



Ralf Böttcher
 GVL West
 +49 (0) 160 / 7 41 37 00
 ralf.boettcher@frischli.de



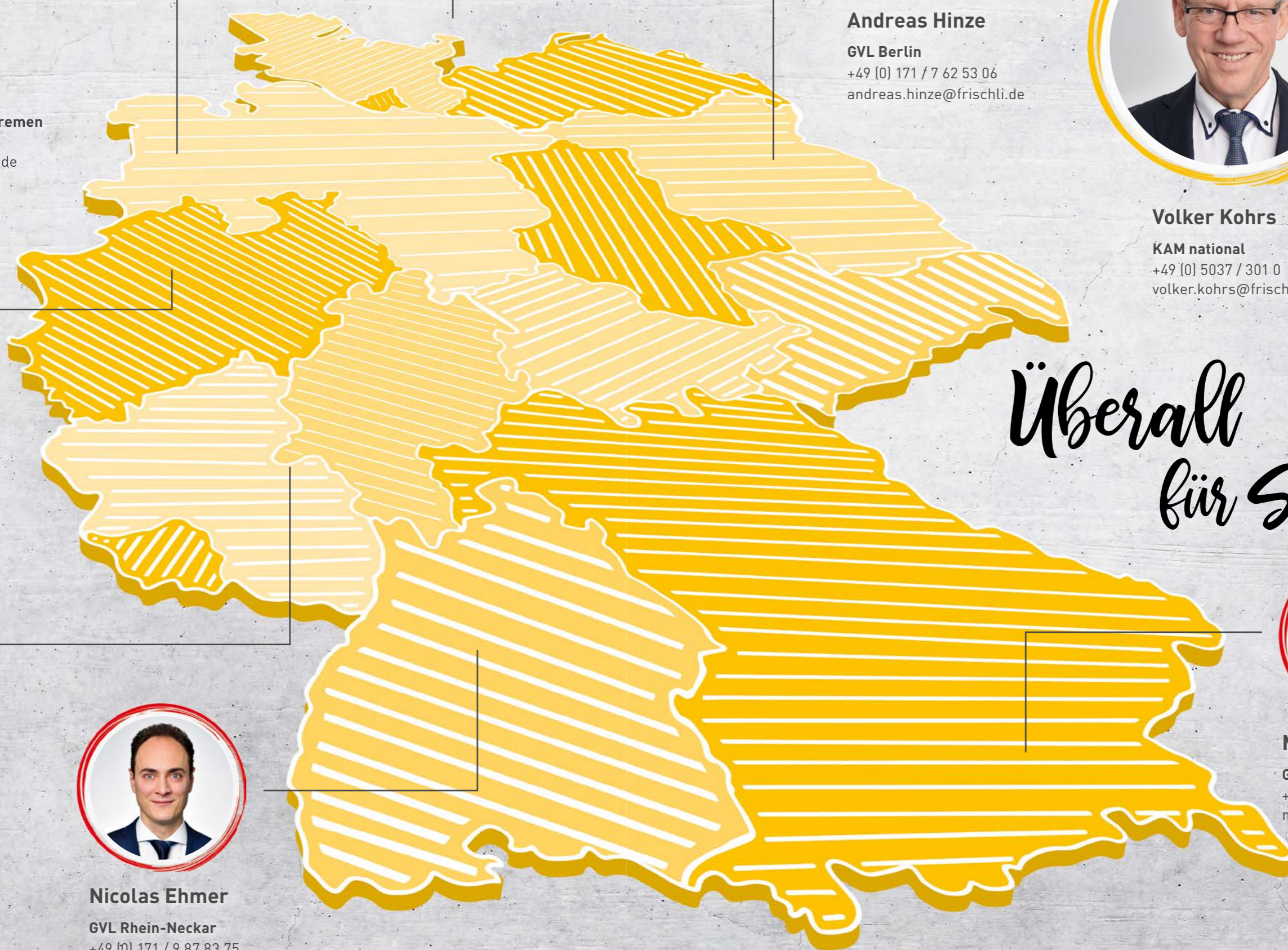
Volker Gunia
 GVL Rhein-Main
 +49 (0) 151 / 57 96 68 36
 volker.gunia@frischli.de



Nicolas Ehmer
 GVL Rhein-Neckar
 +49 (0) 171 / 9 87 83 75
 nicolas.ehmer@frischli.de



Michael Gödel
 GVL Bayern
 +49 (0) 171 / 9 91 42 67
 michael.goedel@frischli.de



*Überall
 für Sie da!*

frischli

frischli Milchwerke GmbH

Bahndamm 4 · D-31547 Rehburg-Loccum

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

www.frischli-foodservice.de · www.wiesehoff.com

info@frischli.de