

frischli

Unsere Erfolgsrezepte für die EM 2016

JETZT
GENUSS-OFFENSIVE
STARTEN!



Spielmacher



*Volltreffer
1:0*



Gehen Sie mit neuen Dessertideen in Führung!

Die Fußball-Europameisterschaft 2016 ist in aller Munde - bringen Sie dazu die unwiderstehlichen Motto-Desserts auf Ihren Menüplan! Die sechs unschlagbaren frischli Dessertkreationen sind echte Volltreffer, mit denen Sie Ihre Gäste zum Jubeln bringen...

Perfekte Aufstellung für den guten Geschmack!



German Cup „Schwarz-Rot Gold“

Kulinarische Deutschlandflagge aus Schokopudding, Roter Grütze & Vanillesauce

Zutaten für 10 Portionen:

- 400 ml frischli Bourbon-Vanille Sauce
- 400 g Rote Grütze (z.B. Kirschgrütze)
- 500 g frischli Edelschoko-Pudding 50 %

Dekoration:

- 10 Holzspieße
- 10 Brombeeren
- 5 Erdbeeren, halbiert
- ¼ Melone, gewürfelt

Zubereitung:

1. Einfach alle Zutaten in der Reihenfolge Bourbon-Vanille Sauce, Rote Grütze und Edelschoko-Pudding in Gläsern übereinander schichten.
2. Mit Fruchtspießen in Deutschlandflagge-Farben garnieren.



Crème Brûlée „La Ola“

mit goldiger Karamellsauce & Orangenscheiben

Zutaten für 10 Portionen:

- 1 kg frischli Crème Brûlée
- 300 ml Karamellsauce
- 5 Orangenscheiben
- Zimt

Zubereitung:

1. Crème Brûlée nach Packungsanleitung zubereiten.
2. Crème Brûlée einfüllen und mindestens 2 Stunden kalt stellen.
3. Vor dem Servieren mit Karamellsauce, halben Orangenscheiben und Zimt dekorieren.



Erdbeer-Feigen-Risotto „Doppelpass“

mit frischen Früchten & Risotto

Zutaten für 10 Portionen:

- 1 kg frischli Milchreis
- 200 g Feigen, frisch
- 200 g Erdbeeren, frisch
- 2 Feigen
- 5 Erdbeeren

Zubereitung:

1. Feigen grob hacken und die Erdbeeren mit dem Puderzucker pürieren.
2. Feigen unter den Milchreis heben und abwechselnd mit dem Erdbeerpüree in Gläsern schichten.
3. Mit Feigenspalten und Erdbeerstückchen dekorieren.

Unser Tipp:
Einen Schuss Prosecco unter den Milchreis rühren.



Erdbeer-Trifle „Hatrick“

mit knusprigen Blätterteigstückchen, Erdbeerpudding & Erdbeeren

Zutaten für 10 Portionen:

- 1 kg frischli Erdbeer-Pudding mit Sahne
- 500 g Blätterteig, knusprig ausgebacken
- 200 g Erdbeeren, halbiert
- 300 g frischli Schlag-Sahne 32 %

Zubereitung:

1. Erdbeer-Pudding, Blätterteigstückchen und Erdbeeren abwechselnd in Gläser schichten.
2. Mit etwas Schlag-Sahne und Erdbeeren garnieren.



Panna Cotta „Pesto-Kick“

mit Zitronenmelisse-Pesto & Fußball-Dekor

Zutaten für 10 Portionen:

- 100 g Zitronenmelisse, frisch
- 125 ml Holunderblütensirup
- 100 g Pinienkerne
- 300 ml Sonnenblumenöl
- 30 ml Zitronensaft
- 1 kg **frischli Panna Cotta**
- 10 Schokoladen-Fußball-Dekore

Zubereitung:

1. Zitronenmelisse grob zerkleinern.
2. Alle weiteren Zutaten für das Pesto in ein hohes Gefäß füllen, Öl zugeben und fein pürieren.
3. Panna Cotta nach Packungsanleitung zubereiten und in Gläser füllen. Mindestens 2 Stunden kalt stellen.
4. Mit Zitronenmelisse-Pesto (als Rasen) und Schoko-Fußbällen garnieren.



Melonen-Baklava „Triple“

Perfekte Kombination aus Melone, Baklava & Panna Cotta

Zutaten für 10 Portionen:

- 100 g Baklava
- 1 kg **frischli Panna Cotta Pudding**
- 250 g Honigmelone, gewürfelt
- 250 g Wassermelone, gewürfelt

Zubereitung:

1. Baklava in Stücke schneiden.
2. Panna Cotta Pudding, Melonenwürfel und Baklava abwechselnd in Gläser schichten.

Unser Tipp:

Panna Cotta Pudding mit etwas Orangenblütenwasser aromatisieren.

Artikeldaten

Produktbezeichnung	Art-Nr.	Gewicht	Fettgehalt pro 100 g	Allergen-kennzeichnung	Erwärmbar	Kennzeichnungsfrei für Zusatzstoffe	Glutenfrei für die vegetarische Ernährung	Rinder-gelatine
Crème Brûlée	2671	1 kg	16 g	Milch, Ei		•		•
Panna Cotta	2670	1 kg	18 g	Milch		•		•
Panna Cotta Pudding mit Sahne	2556	5 kg	6,1 g	Milch	•	•	•	
Edel-Schoko-Pudding 50 % mit Sahne	2569	5 kg	5,2 g	Milch	•	•	•	
Erdbeer-Pudding mit Sahne	2560	5 kg	5,0 g	Milch		Sorbinsäure, Karmin	•	
Milchreis	2500	5 kg	2,6 g	Milch	•	•	•	
Bourbon-Vanille Sahnesauce	1208	1 Liter	11,0 g	Milch	•	•	•	
Schlagsahne 32 %	1200	1 Liter	9,3 g	Milch		•	•	



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

Förderkreismitglied



04/2016