

frischli

Mandarine-Mascarpone- Creme



Für genussvolle & erfolgreiche Zeiten

Überraschen Sie Ihre Gäste mit einem einzigartigen Dessert-Highlight:

Die unwiderstehliche Kombination aus sahniger Creme mit Mascarpone und fruchtig-frischer Mandarine machen das Dessert zu einem einzigartigen Genusserlebnis. Dank des feinen Geschmacks und der besonderen Konsistenz ist die leckere Creme hervorragend einsetzbar für vielzählige Dessertkreationen.

Probieren Sie auch einmal unsere verführerischen Rezeptideen...

Unsere Dessertcreme ist:

- ✔ direkt servierfertig
- ✔ schmeckt wie selbstgemacht
- ✔ besonders sahnig mit milder Mascarpone-Note
- ✔ fruchtig mit feinen Mandarinstückchen
- ✔ einfach und vielseitig in der Anwendung
- ✔ geeignet für die vegetarische Ernährung (gelatinefrei)
- ✔ ungekühlt haltbar

Mariniertes Mandarinen-Carpaccio & Schoko-Mandarinenfilet

- Mandarinen abgießen und in Amarettosirup und Limettensaft marinieren.
- frischli Mandarine-Mascarpone Creme** in Gläser oder Schalen füllen. **frischli H-Schlagsahne 30 %** schlagen. Marinierte Mandarinen abtropfen und kreisförmig auf dem Pudding anrichten.
- Mit in geschmolzener Kuvertüre getunkten Mandarinenfilets, einem Tupfer Sahne und gehackten Pistazien garnieren.

Tipp:

Die marinierten Mandarinen mit Gewürzen bestreuen, z. B. Nelken-, Zimt- oder 5-Gewürzepulver.

Vanillegipferl-Bröseln & Mandarinenpiegel

- frischli Mandarine-Mascarpone Creme** und grob zerbröselte Vanillekipferl in Gläsern schichten.
- Tortenguss zubereiten und etwas abkühlen lassen. Bevor dieser fest wird, auf den Desserts verteilen.

Mandarinen-Schokoladensauce mit gerösteten Mandeln & Sahne

- frischli Schoko-Sauce** mit Mandarinenirup (oder Mandarinenlikör) und den gehackten, gerösteten Mandeln verrühren. **frischli H-Schlagsahne 30 %** schlagen.
- frischli Mandarine-Mascarpone Creme** in Gläser oder Schalen füllen, mit Schoko-Mandarinen-Sauce begießen und mit einem Sahnetupfer garnieren. Die Sahne mit einigen Mandelblättchen bestreuen.

Mini-Frühlingsrolle mit Marzipan-Füllung

- Für die Füllung Marzipan, Mandeln, abgeriebene Mandarinschale und **Creme frischli 24 %** gut verrühren.
- Den Frühlingsrollenteig auftauen lassen. Die Teigblätter auslegen und je ca. 2 EL Füllung in die Mitte geben. Eine Ecke des Teigblattes weit über die Füllung legen. Die Seiten rechts und links nach innen über die Füllung einschlagen, dann den Rest aufrollen.
- Pflanzenöl stark erhitzen und die Rollen portionsweise in etwa 3 Min. goldgelb frittieren. Auf Küchenkrepp entfetten.
- frischli Mandarine-Mascarpone Creme** in Schalen füllen und als Dip mit den lauwarmen Frühlingsrollen anrichten. Mit Minzeblatt und Puderzucker garnieren.



Unser Dessert-Highlight für Ihren Vorteil

Perfekt im praktischen
5 kg-Eimergebinde:

- ✓ platzsparend & wiederverschließbar
- ✓ handlich mit komfortablem Tragegriff
- ✓ frischeversiegelt mit von Hand abziehbarer Folie

Inhalt: 5 kg • Art.-Nr.: 2567 • GTIN: 4045500025678



Niedriger Wareneinsatz für größte Erfolge

Durch fertige Desserts kommt es zu einem minimalen Einsatz an Zutaten und Zeit – das rechnet sich für Sie!



Unser Preisbeispiel:

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

Förderkreis-
mitglied

