

frischli

Immer ein Erfolgsrezept

KÖSTLICHE
Dessertmomente



DESSERTIDEEN FÜR
FRÜHLING & SOMMER 2020

INHALTSVERZEICHNIS

4 **COOL CASSIS**
GRIESSPUDDING MIT CASSIS-KOKOS-CREME

5 **GREEK SUMMER**
HOLUNDERBLÜTEN-JOGHURT
MIT ROTER GRÜTZE & CRUNCH

6 **PAPAYA PASSION**
KARAMELLPUDDING MIT PAPAYA & PEKANNNÜSSEN

7 **HAPPY HAWAII**
MANGO-ERDBEER-DESSERT MIT KOKOSSAHNE

8 **RED DELIGHT**
CHEESECAKE-DESSERT
MIT ERDBEER-VANILLE-SAUCE & PISTAZIEN

9 **SWEET LOVE**
STRACCIATELLA-KIRSCH-TRIFLE
MIT CHILI & COOKIECRUNCH

10 **FRESH FUN**
PANNA-COTTA-PUDDING MIT WALDMEISTER & ERDBEEREN

11 **SUPER BEAUTY**
HIMBEER-RHABARBER-KEFIRDESSERT MIT CROÛTONS

12 **LUCKY KISS**
NUSS-NOUGAT-PUDDING MIT HIMBEEREN
& SHORTBREAD

13 **DARK DREAM**
SCHOKOPUDDING MIT BLAUBEER-MANDEL-CRUMBLE

14 **FANTASTIC FEELING**
MÖHREN-APRIKOSEN-VANILLE-QUARK & KROKANT

15 **WONDERFUL JOY**
APFEL-VANILLE-BUTTERMILCH-DESSERT
MIT JOHANNISBEEREN

16
17 **VERWENDETE FRISCHLI PRODUKTE**

18
19 **UNSERE GEBIETSVERKAUFSLEITER**

*Zeit für
Genuss!*

Wenn die Tage wieder länger werden und die Temperaturen ansteigen, dann wächst auch die Lust auf Genuss bei Ihren Gästen. Die perfekte Zeit, um mit fruchtig-frischen Desserts zu verführen!

Lassen Sie sich jetzt von unseren neuen, überraschenden Nachtischkreationen voller Früchte, Beeren und sommerlicher Zutaten inspirieren. In Kombination mit unseren praktischen und köstlichen Convenience-Produkten zaubern Sie locker-leicht eine bunte Dessertvielfalt, die jeden Gast zum Wiederkommen in Ihr Betriebsrestaurant einlädt.

Schenken Sie Ihren Gästen mit jedem unserer unvergleichlichen Rezeptideen köstliche Dessertmomente!



Typ:

Statt der Müslikekse kann auch Granola verwendet werden.

Cool Cassis

GRIESSPUDDING MIT CASSIS-KOKOS-CREME

ZUTATEN:

- 200 g schwarze Johannisbeeren (TK)
- 50 ml Kokosmilch
- 50 ml Kokossirup
- 1 kg **frischli Grieß-Pudding**
- 40 g Schokolade, Edelbitter

ZUBEREITUNG:

1. Johannisbeeren mit Kokosmilch kurz aufkochen lassen, Kokossirup dazugeben, pürieren und abkühlen lassen.
2. **frischli Grieß-Pudding** und Cassis-Kokos-Creme in Schälchen anrichten.
3. Schokolade in Späne hobeln und Desserts damit garnieren.



PORTIONEN: 10



ZUBEREITUNGSZEIT: 30 Min.

Greek Summer

HOLUNDERBLÜTEN-JOGHURT MIT ROTER GRÜTZE & CRUNCH

ZUTATEN:

- 1 kg **IKARIA Joghurt griechischer Art 10 %**
- 75 ml Holunderblütensirup
- 400 g **frischli Rote Grütze**
- 120 g Müslikekse

ZUBEREITUNG:

1. **IKARIA Joghurt griechischer Art 10 %** mit Holunderblütensirup vermengen und in Schälchen portionieren.
2. **frischli Rote Grütze** seitlich neben dem Joghurt anrichten.
3. Müslikekse grob hacken und mittig als Streifen über das Dessert streuen.



PORTIONEN: 10



ZUBEREITUNGSZEIT: 20 Min.



Tip:
Die Pekannüsse können zusätzlich in etwas Zucker karamellisiert werden.



Papaya Passion

KARAMELPUDDING MIT PAPAYA & PEKANNÜSSEN

ZUTATEN:

- 400 g Papaya-Fruchtfleisch
- 1 kg **frischli Karamell-Pudding**
- 50 g Pekannüsse, grob gehackt

ZUBEREITUNG:

1. Papaya in kleine Würfel schneiden.
2. **frischli Karamell-Pudding** in Schälchen portionieren.
3. Papaya darauf verteilen und Pekannüsse darüber streuen.



 **PORTIONEN: 10**

 **ZUBEREITUNGSZEIT: 20 Min.**

Happy Hawaii

MANGO-ERDBEER-DESSERT MIT KOKOSSAHNE

ZUTATEN:

- 150 ml **frischli Schlagsahne 30 %**
- 15 ml Kokossirup
- 5 g Kokosflocken
- 100 g Erdbeeren
- 100 g Mangofruchtfleisch
- 1 kg **frischli Buttermilch-Dessert Mango**

ZUBEREITUNG:

1. **frischli Schlagsahne** mit Kokossirup und -flocken steif schlagen.
2. Erdbeeren und Mangofruchtfleisch in kleine Würfel schneiden.
3. **frischli Buttermilch-Dessert Mango** in Schälchen portionieren.
4. Erdbeeren und Mango darauf verteilen und mit Kokossahne garnieren.



 **PORTIONEN: 10**

 **ZUBEREITUNGSZEIT: 25 Min.**

Tip:

Statt der Erdbeer-Vanillesauce können auch Erdbeerstückchen mit Vanillezucker bestreut werden.

Red Delight

CHEESECAKE-DESSERT MIT ERDBEER-VANILLE-SAUCE & PISTAZIEN

ZUTATEN:

- 350 g Erdbeeren
- 5 g Vanilleextrakt
- 30 g Zucker
- 12 g Speisestärke
- 1 kg **frischli Cheesecake Dessert**
- 20 g Pistazien, fein gehackt

ZUBEREITUNG:

1. Erdbeeren, Vanilleextrakt und Zucker fein pürieren. Eine Hälfte des Pürees mit Stärke verrühren. Die andere Hälfte erhitzen, beides vermengen, einmal kurz aufkochen und anschließend abkühlen lassen.
2. **frischli Cheesecake Dessert** portionieren.
3. Erdbeer-Vanille-Sauce darauf verteilen und mit Pistazien garnieren.



 **PORTIONEN:** 10

 **ZUBEREITUNGSZEIT:** 30 Min.

Sweet Love

STRACCIATELLA-KIRSCH-TRIFLE MIT CHILI & COOKIECRUNCH

ZUTATEN:

- 300 g Sauerkirschen
- 25 g Zucker
- 10 g Speisestärke
- 1 Prise Chili
- 200 g Schokocookies
- 1 kg **Wiesehoff Quarkcreme Stracciatella**

ZUBEREITUNG:

1. Sauerkirschen mit Zucker im Topf erhitzen. Etwas ausgetretenen Kirschsafft abgießen, kurz abkühlen lassen und mit Speisestärke verrühren.
2. Die Stärkemischung unter die Kirschen rühren, kurz aufkochen lassen. Mit etwas Chili abschmecken und abkühlen lassen.
3. Schokocookies grob hacken, einige grobe Stücke zum Dekorieren zurückbehalten und den Rest auf die Gläser aufteilen.
4. **Wiesehoff Quarkcreme Stracciatella** darauf portionieren, dann den Sauerkirsch-Chili-Kompott verteilen und mit Cookie-Stückchen dekorieren.



 **PORTIONEN:** 10

 **ZUBEREITUNGSZEIT:** 30 Min.



Typ:
Als erfrischende Variante kann auch Pfefferminzsirup verwendet werden.

Fresh Fun

PANNA-COTTA-PUDDING MIT WALDMEISTER & ERDBEEREN

ZUTATEN:

- 70 ml Zitronensaft
- 70 ml Waldmeistersirup
- 100 ml Wasser
- 15 g Speisestärke
- 250 g Erdbeeren
- 1 kg **frischli Panna Cotta Pudding**

ZUBEREITUNG:

1. Zitronensaft, Waldmeistersirup und Wasser vermengen, die Hälfte der Flüssigkeit mit der Stärke verrühren. Übrige Flüssigkeit erhitzen, die Stärkemischung unterrühren, kurz aufkochen und anschließend abkühlen lassen.
2. Erdbeeren in Scheiben schneiden.
3. **frischli Panna Cotta Pudding** in Gläser portionieren.
4. Zitronen-Waldmeister-Sauce darüber gießen und die Erdbeeren darauf verteilen.



PORTIONEN: 10



ZUBEREITUNGSZEIT: 30 Min.

Super Beauty

HIMBEER-RHABARBER-KEFIRDESSERT MIT CROÛTONS

ZUTATEN:

- 200 g Rhabarber
- 30 g Zucker
- 100 g Himbeeren
- 150 g Butterkuchen
- 1 kg **frischli Kefir-Dessert Himbeere**

ZUBEREITUNG:

1. Rhabarber fein würfeln, mit Zucker köcheln lassen, bis er weich ist und zu zerfallen beginnt. Die Himbeeren dazugeben, einige Minuten weiter köcheln und abkühlen lassen.
2. Butterkuchen in feine Würfel schneiden und anrösten, bis sie leicht Farbe nehmen.
3. **frischli Kefir-Dessert Himbeere** in Gläsern portionieren, den Kompott darauf verteilen und die Croutons darüber streuen.



PORTIONEN: 10



ZUBEREITUNGSZEIT: 35 Min.



Tip:
Statt Shortbread kann auch ein anderes Mürbeteiggebäck verwendet werden.

Lucky Kiss

NUSS-NOUGAT-PUDDING MIT HIMBEEREN & SHORTBREAD

ZUTATEN:

- 1 kg **frischli Nuss-Nougat-Pudding**
- 200 g Himbeeren
- 150 g Shortbread

ZUBEREITUNG:

1. **frischli Nuss-Nougat-Pudding** zur Hälfte in Gläser portionieren.
2. 10 Himbeeren zur Dekoration beiseitelegen, restliche Früchte in die Gläser aufteilen und den übrigen Pudding darauf verteilen.
3. Shortbread grob zerhacken und mit jeweils einer Himbeere garnieren.



PORTIONEN: 10



ZUBEREITUNGSZEIT: 20 Min.

Dark Dream

SCHOKOPUDDING MIT BLAUBEER-MANDEL-CRUMBLE

ZUTATEN:

- 500 g Blaubeeren
- 150 g Weizenmehl
- 50 g Mandeln, gemahlen
- 100 g Butter
- 50 g Zucchini, gerieben
- 120 g Zucker
- 3 g Vanilleextrakt
- 2 g Zitronenschale
- 600 g **frischli Schoko-Pudding**

ZUBEREITUNG:

1. Blaubeeren auf einem GN-Blech (Größe 1/2) verteilen.
2. Mehl, Mandeln, Butter, Zucchini, Zucker, Vanille und Zitronenschale zu Streuseln verarbeiten und auf den Blaubeeren verteilen.
3. Blaubeer-Mandel-Crumble 25 Minuten bei 180 °C backen und anschließend abkühlen lassen.
4. Blaubeer-Mandel-Crumble portionsweise auf **frischli Schoko-Pudding** anrichten.



PORTIONEN: 10



ZUBEREITUNGSZEIT: 45 Min.

Typ:

Eine leichte Chili-Note passt sehr gut zum Möhren-Aprikosen-Salat.



Fantastic Feeling

MÖHREN-APRIKOSEN-VANILLE-QUARK & KROKANT

ZUTATEN:

- 200 g Möhren, geschält
- 150 g getrocknete Aprikosen
- 10 ml Zitronensaft
- 5 g Honig
- 1 kg **Wiesehoff Quarkcreme Vanille**
- 20 g Haselnusskrokant

ZUBEREITUNG:

1. Möhren raspeln, Aprikosen in sehr feine Streifen schneiden und alles mit Zitronensaft und Honig marinieren.
2. **Wiesehoff Quarkcreme Vanille** portionieren.
3. Möhren-Aprikosen-Salat darauf verteilen und mit Haselnusskrokant bestreuen.



 PORTIONEN: 10

 ZUBEREITUNGSZEIT: 30 Min.

Wonderful Joy

APFEL-VANILLE-BUTTERMILCH-DESSERT MIT JOHANNISBEEREN

ZUTATEN:

- 2 Blatt Gelatine
- 200 ml Apfelsaft
- 30 ml Vanillesirup
- 150 ml **frischli Schlagsahne 30 %**
- 1 kg **frischli Buttermilch-Dessert Apfel**
- 150 g rote Johannisbeeren

ZUBEREITUNG:

1. Gelatine in Wasser einweichen, ausdrücken und mit der Hälfte des Apfelsafts vorsichtig erwärmen und auflösen. Den übrigen Saft, den Vanillesirup und **frischli Schlagsahne 30 %** verrühren und in einen Sahnesiphon füllen. Kapsel aufschrauben, schütteln und für 3 Stunden kalt stellen.
2. Apfel-Vanille-Schaum seitlich in Schälchen portionieren und **frischli Buttermilch-Dessert Apfel** daneben anrichten.
3. Johannisbeeren auf dem Dessert verteilen.



 PORTIONEN: 10

 ZUBEREITUNGSZEIT: 35 Min.

Unsere verwendeten Produkte

Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht	Vegetarische Ernährung	Allergen-kennzeichnung	Kennzeichnungs-frei für Zusatzstoffe	Fettgehalt pro 100g
1159	Schlagsahne 30 %	1kg	·	Milch	·	30 g
2550	Schoko-Pudding	5 kg	·	Milch	·	6,2 g
2552	Grieß-Pudding	5 kg	·	Milch	·	6,0 g
2553	Karamell-Pudding	5 kg	·	Milch	·	6,0 g
2555	Nuss-Nougat-Pudding	5 kg	·	Milch	·	3,7 g
2556	Panna Cotta Pudding	5 kg	·	Milch	·	6,1 g
2574	Cheesecake Dessert	5 kg	·	Milch	·	6,0 g
2620	Kefir-Dessert Himbeere	5 kg	·	Milch	·	3,5 g
2630	Buttermilch-Dessert Mango	5 kg	·	Milch	·	3,4 g
2634	Buttermilch-Dessert Apfel	5 kg	·	Milch	·	3,5 g
2650	Rote Grütze	5 kg	·	Milch	·	0,2 g
66860	Wiesehoff Quarkcreme Vanille	5 kg	·	Milch	·	3,7 g
66880	Wiesehoff Quarkcreme Stracciatella	5 kg	·	Milch	·	5,9 g
77446	IKARIA Joghurt griechischer Art 10 %	1kg	·	Milch	·	10 g

WEITERE PRODUKTE UND REZEPTE FINDEN SIE AUF

WWW.FRISCHLI-FOODSERVICE.DE



Wir sind für Sie da!

Als Ihr erfahrener Partner kümmern wir uns gerne um Ihre Fragen und Anliegen sowie um Ihre Bestellungen über den Fachhändler Ihres Vertrauens. Sprechen Sie uns gerne an – wir sind immer für Sie da und deutschlandweit vertreten!



VOLKER KOHRS

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



4 VOLKER GUNIA

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



1 FRANK FALK

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



5 NICOLAS EHMER

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



2 MARKUS HAKER

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



6 MICHAEL GÖDEL

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



3 RALF BÖTTCHER

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



7 ANDREAS HINZE

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



Freuen Sie sich schon auf unsere
Herbst- & Winterausgabe!

frischli

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