

frischli

Internationale Desserts

Heerlijke
klassiekers die
snel klaar zijn!



Internationale dessertspecialiteiten:



Crème Brûlée

Onze dessertspecialiteit volgens een Frans recept.

frischli Crème Brûlée heeft een optimaal hittestabiliteit en perfecte eigenschappen voor het karameliseren. Verwarm het product tot 65 °C. Vul de bereiding in hittebestendig schaalpjes en laat de crème voor minstens 3 uur afkoelen.

- *fijn afgerond volgens een Frans recept*
- *hoge roomgehalte voor een uitstekende smaak – net zoals huisgemaakt*
- *met echte bourbon-vanille*
- *ideaal voor traditionele crème brûlée*
- *zeer goede hittestabiliteit*
- *veelzijdig om te variëren*
- *gemakkelijk om te bereiden, praktisch, snel & veilig*

Bereiding:

Verwarmen tot 65 °C.



Portioneren en ...



... minstens 3 uur afkoelen.



Voor het opdienen met suiker besprenkelen en met een gasbrander voor crème brûlée karameliseren.



Caipirinha Crème Brûlée

Ingrediënten voor 10 porties:

- 1 kg **frischli Crème Brûlée**
- geraspte schil van 2-3 bio limoenen
- 1 stuk verse gember (ongeveer 1 cm)
- 2 cl Cachaca (naar eigen goeddunken)
- bruine suiker

1. Limoenen warm afspoelen en de schil fijn raspen. Gember pellen en uitpersen door een knoflookpers of heel fijn raspen.
2. **frischli Crème Brûlée** verwarmen. Met de kalkschil en de gember mengen. In hittebestendige schaalpjes gieten.
3. Schaalpjes met suiker besprenkelen en met de gasbrander karameliseren.
4. Met plakjes limoenen of kalkschil garneren.



Ons heerlijke trio voor uitstekende dessertvariëaties



Panna Cotta

Onze dessertspecialiteit volgens een Italiaans recept.

frischli Panna Cotta heeft de ideale consistentie voor het storten en een voortreffelijke stabiliteit. Verwarm het product tot 65 °C, portioneer en laat het minstens 3 uur afkoelen.

- *fijn afgerond volgens een Italiaans recept*
- *hoge roomgehalte voor een uitstekende smaak – net zoals huisgemaakt*
- *met echte bourbon-vanille*
- *ideaal voor traditionele panna cotta*
- *zeer goede hittestabiliteit*
- *veelzijdig om te variëren*
- *gemakkelijk om te bereiden, praktisch, snel & veilig*

Bereiding:

Verwarmen tot 65 °C.



Portioneren en ...



... minstens 3 uur afkoelen. Plaats de schaalpjes voor het opdienen kort in heet water en stort op een bord.



Panna Cotta met munt & chocoladesaus

Ingrediënten voor 10 porties:

- 1 kg **frischli Panna Cotta**
- pepermuntextract / olie
- 1 bos verse pepermunt
- 500 ml water
- 125 g suiker
- 5 blaadjes witte gelatine
- 1 kg **frischli Chocolate sauce**
- muntblaadjes

1. **frischli Panna Cotta** op 65 °C verwarmen. Dan eerst pepermuntextract / olie ertoe voegen. Let op: het pepermuntextract varieert sterk. Als er pepermuntolie wordt gebruikt zijn er maar een paar druppels nodig!
2. Glazen schaalpjes met koud water afspoelen, het panna cotta mengsel erin gieten en minstens 3 uur in de koelkast laten zitten.
3. Gelatine in koud water weken. Muntblaadjes van de stengels plukken, wassen, in een pot doen en kokend water eroverheen gieten. 10 minuten laten staan en afgieten. Suiker toevoegen, kort aan de kook brengen en op een laag vuur reduceren. Gelatine goed uitknijpen en in de licht gekoelde vloeistof oplossen. De glazen schaalpjes met panna cotta vullen en koel bewaren tot het mengsel is uitgehard.
4. Voor het opdienen de schaalpjes kort in warm water plaatsen en op dessertborden storten. Met **frischli Chocolate sauce** en muntblaadjes garneren.



Internationale dessertspecialiteiten:



Crème Brûlée

Onze dessertspecialiteit volgens een Frans recept.

frischli Crème Brûlée heeft een optimaal hittestabiliteit en perfecte eigenschappen voor het karameliseren. Verwarm het product tot 65 °C. Vul de bereiding in hittebestendig schaalpjes en laat de crème voor minstens 3 uur afkoelen.

- *fijn afgerond volgens een Frans recept*
- *hoge roomgehalte voor een uitstekende smaak – net zoals huisgemaakt*
- *met echte bourbon-vanille*
- *ideaal voor traditionele crème brûlée*
- *zeer goede hittestabiliteit*
- *veelzijdig om te variëren*
- *gemakkelijk om te bereiden, praktisch, snel & veilig*

Bereiding:

Verwarmen tot 65 °C.



Portioneren en ...



... minstens 3 uur afkoelen.



Voor het opdienen met suiker besprenkelen en met een gasbrander voor crème brûlée karameliseren.



Caipirinha Crème Brûlée

Ingrediënten voor 10 porties:

- 1 kg **frischli Crème Brûlée**
- geraspte schil van 2-3 bio limoenen
- 1 stuk verse gember (ongeveer 1 cm)
- 2 cl Cachaca (naar eigen goeddunken)
- bruine suiker

1. Limoenen warm afspoelen en de schil fijn raspen. Gember pellen en uitpersen door een knoflookpers of heel fijn raspen.
2. **frischli Crème Brûlée** verwarmen. Met de kalkschil en de gember mengen. In hittebestendige schaalpjes gieten.
3. Schaalpjes met suiker besprenkelen en met de gasbrander karameliseren.
4. Met plakjes limoenen of kalkschil garneren.



Heerlijke klassiekers die overal bezielen

Of het nu gaat om populaire panna cotta, tiramisu creaties of verleidelijke crème brûlée – met elk van onze drie hoogwaardige dessertklassiekers nodigen wij u uit voor een culinaire ontdekkingstocht en maken er heerlijke dessertcreaties mogelijk, waar uw gasten van zullen dromen.

Inspireer uw gasten met populaire en bekende dessertklassiekers uit de hele wereld!

- ✓ uitstekende smaak, smaken net als zelfgemaakt
- ✓ makkelijke & ongecompliceerde bereiding
- ✓ voor klassiek gebruik of als veelzijdige basis voor eigen creaties
- ✓ hoge productveiligheid
- ✓ snel klaar om op te dienen
- ✓ kan ongekoeld bewaard worden



Productgegevens

Panna Cotta

Naam van het product	Gewicht	Art.-Nr.	Geen etikettering van additieven	Etikettering van allergenen	Vetgehalte per 100 g	Aantal verpakkingen per tray
frischli Panna Cotta	1000 g	2670	•	Melk	18 g	6 x 1 kg

Crème Brûlée

Naam van het product	Gewicht	Art.-Nr.	Geen etikettering van additieven	Etikettering van allergenen	Vetgehalte per 100 g	Aantal verpakkingen per tray
frischli Crème Brûlée	1000 g	2671	•	Melk, eieren	16 g	6 x 1 kg

Tiramisu-Creme

Naam van het product	Gewicht	Art.-Nr.	Geen etikettering van additieven	Etikettering van allergenen	Vetgehalte per 100 g	Aantal verpakkingen per tray
frischli Tiramisu-Creme	1000 g	1162	•	Melk	13 g	6 x 1 kg



frischli Milchwerke GmbH, Bahndamm 4, 31547 Rehburg-Loccum,
telefoon +49 50 37 / 301-0, fax +49 50 37 / 301-120, e-mail: verkauf@frischli.de

Ontdek ons heel assortiment: www.frischli-foodservice.de/en

ondersteunend
lid van



082020