

Desserts für Frühling und Sommer

mit unseren Rahmhaltemitteln





Desserts für Frühling und Sommer

mit unseren Rahmhaltemitteln

Aprikosen-Quark-Mousse mit Streusel	4
Erdbeer-Rhabarbermousse	5
Erdbeer-Schokoladenmousse, marmoriert	6
Vanilleflan mit Himbeermousse	7
Aprikosenmousse auf Financier-Boden	8
Himbeerroulade	9
Erdbeerrahmtorte	10
Unsere Rahmhaltemittel	12/13
Variationsmöglichkeiten	14/15



Aprikosen-Quark-Mousse mit Streusel

Richtrezept für 100 Stück zu 120 g

Vorbereiten

Aprikosencreme	4000 g
Quarkmousse	5000 g
Butterstreusel	3000 g

Aprikosencreme

Fruchtpüree Aprikose	1300 g
Wasser, 20–25 °C	200 g
Alaska-express neutral	200 g
Vollrahm	2300 g
Total	4000 g

Zutaten mischen und 3–4 Minuten aufschlagen.

Quarkmousse

Alaska-express Quark	1140 g
Wasser, 20–25 °C	1590 g
Vollrahm $\frac{3}{4}$ -geschlagen, ungesüsst	2270 g
Total	5000 g

Rahmhaltemittel im Wasser rühren, bis es ganz aufgelöst ist, dann den zu $\frac{3}{4}$ geschlagenen Rahm schrittweise unterheben.

TK-stabil (ohne Dekor)

Butterstreusel

Mürbeteig vegetabil	2070 g
Butter oder Margarine, weich	930 g
Total	3000 g

Alle Zutaten (Raumtemperatur) zu einem glatten Teig kneten. Der Teig lässt sich direkt (ohne Abstezeit) verarbeiten. Teig durch ein Sieb drücken.

Herstellung

- 40 g Aprikosencreme in Becher eindressieren und kalt stellen.
- 50 g Quarkmousse aufdressieren und im Tiefkühler absteifen lassen.
- 30 g gebackener Butterstreusel auflegen und nach Belieben dekorieren.

Einkaufsliste bei Agrano

- Art. 01420200001.0 Alaska-express Quark, 1-kg-Beutel
- Art. 95609200000.0 Alaska-express neutral, 1-kg-Beutel
- Art. 00947200001.0 Fruchtpüree Aprikose, 1-kg-Beutel
- Art. 86210260010.0 Mürbeteig vegetabil, 10-kg-Sack
- Art. 00786200002.0 Mürbeteig vegetabil, 2-kg-Beutel
- Art. 86210260025.0 Mürbeteig vegetabil, 25-kg-Sack



Erdbeer-Rhabarbermousse

Richtrezept für 100 Portionen zu 110 g

Vorbereiten

Erdbeeren, mariniert.....	2000 g
Erdbeer-Joghurtmousse	4000 g
Rhabarberfruchtmus.....	1880 g
Rhabarbermousse	4000 g
Dekorrahm	800 g

Erdbeeren, mariniert

Zucker.....	350 g
Wasser.....	270 g
Zitronensaft	15 g

Saftbinder 100 25 g

Erdbeeren, gehackt	1340 g
--------------------------	--------

Total 2000 g

Wasser, Zucker und Zitronensaft kurz aufkochen, dann restliche Zutaten einrühren. Abkühlen lassen.

Erdbeer-Joghurtmousse

Alaska-express Erdbeere..... 540 g

Milch, kalt.....	1340 g
Joghurt, Natur.....	1380 g
Vollrahm $\frac{3}{4}$ -geschlagen, ungesüsst.....	740 g

Total 4000 g

Rahmhaltemittel in der Milch rühren, bis es ganz aufgelöst ist, Joghurt einrühren, dann den zu $\frac{3}{4}$ geschlagenen Rahm schrittweise unterheben.

Rhabarberfruchtmus

Saftbinder 100 10 g

Wasser.....	570 g
Zucker.....	350 g
Rhabarber, fein geschnitten	950 g

Total 1880 g

Wasser und Zucker (280 g) kurz aufkochen, Saftbinder und restlichen Zucker mischen und mit dem Rhabarber in die Zuckerlösung geben. Zu Mus kochen und abkühlen lassen.

TK-stabil (ohne Dekor)

Rhabarbermousse

Alaska-express neutral.....	670 g
Milch, kalt.....	1130 g
Rhabarberfruchtmus.....	870 g
Vollrahm $\frac{3}{4}$ -geschlagen, ungesüsst.....	1330 g
Total	4000 g

Rahmhaltemittel in der Milch rühren, bis es ganz aufgelöst ist, Rhabarberfruchtmus einrühren, dann den zu $\frac{3}{4}$ geschlagenen Rahm schrittweise unterheben.

Dekorrahm

Alaska-express neutral.....	65 g
Wasser, 20 °C	65 g
Vollrahm $\frac{3}{4}$ -geschlagen, ungesüsst.....	670 g
Total	800 g

Rahmhaltemittel im Wasser rühren, bis es ganz aufgelöst ist, dann den zu $\frac{3}{4}$ geschlagenen Rahm schrittweise unterheben.

Herstellung

- 20 g marinierte Erdbeeren einfüllen.
- 40 g Erdbeer-Joghurtmousse eindressieren.
- Kurz absteifen lassen.
- 10 g Rhabarberfruchtmus so verteilen, dass es am Rand sichtbar ist.
- 40 g Rhabarbermousse eindressieren.
- Gut absteifen lassen.
- Nach Wunsch dekorieren.

Einkaufsliste bei Agrano

- Art. 01725200001.0 **Alaska-express Erdbeere**, 1-kg-Beutel
- Art. 95609200000.0 **Alaska-express neutral**, 1-kg-Beutel
- Art. 83200260010.0 **Saftbinder 100**, 10-kg-Sack



Erdbeer-Schokoladenmousse, marmoriert

Richtrezept für 100 Portionen zu 95 g

Vorbereiten

Erdbeermousse.....	4000 g
Schokoladenmousse.....	4000 g
Topping Erdbeere	1000 g

Dekor

Topping Schokolade	500 g
---------------------------------	--------------

Erdbeermousse

Alaska-express Erdbeere	550 g
Wasser, 20–25 °C690 g
Vollrahm ¾-geschlagen, ungesüsst.....	.2760 g
Total	4000 g

Rahmhaltemittel im Wasser rühren, bis es ganz aufgelöst ist, dann den zu ¾ geschlagenen Rahm schrittweise unterheben.

Schokoladenmousse

Alaska-express Schokolade	550 g
Wasser, 20–25 °C690 g
Vollrahm ¾-geschlagen, ungesüsst.....	.2760 g
Total	4000 g

Rahmhaltemittel im Wasser rühren, bis es ganz aufgelöst ist, dann den zu ¾ geschlagenen Rahm schrittweise unterheben.

TK-stabil (ohne Dekor)

Herstellung

- Erdbeertopping einfüllen.
- Erdbeermousse und Schokoladenmousse je in einen Dressiersack einfüllen. Beide Säcke in einen dritten Dressiersack geben und mit Lochtülle (Ø 10–13 mm) gemeinsam (ca. 80 g) in das Glas eindressieren.
- Im Tiefkühler absteifen lassen.
- Nach Belieben dekorieren, bspw. am Rand Schokoladentopping einfüllen.
- Bis zum Servieren kühl stellen.
- Nach Wunsch dekorieren.

Einkaufsliste bei Agrano

- Art. 01725200001.0 **Alaska-express Erdbeere**, 1-kg-Beutel
- Art. 01422200001.0 **Alaska-express Schokolade**, 1-kg-Beutel
- Art. 67910120001.0 **Topping Erdbeere**, 1-kg-Flasche
- Art. 67920120001.0 **Topping Schokolade**, 1-kg-Flasche



Vanilleflan mit Himbeermousse

Richtrezept für 100 Portionen zu 110 g

Vorbereiten

Flan Vanille7000 g
 Himbeermousse3000 g

Dekor

Topping Erdbeere 1000 g

Flan Vanille

Flan Vanille 720 g
 Milch6280 g
Total 7000 g
 Dessertmischung in die Milch einrühren und aufkochen.

Himbeermousse

Alaska-express Himbeere..... 410 g
 Wasser, 20–25 °C520 g
 Vollrahm ¾-geschlagen, ungesüsst2070 g
Total 3000 g
 Rahmhaltemittel im Wasser rühren, bis es ganz aufgelöst ist,
 dann den zu ¾ geschlagenen Rahm schrittweise unterheben.

TK-stabil (ohne Dekor)

Herstellung

- 70 g Flan Vanille einfüllen.
- 30 g Himbeermousse einfüllen.
- 10 g Topping Erdbeere darübergießen.
- Bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.
- Vor dem Servieren nach Belieben dekorieren.

Einkaufsliste bei Agrano

- Art. 01410200001.0 **Alaska-express Himbeere**, 1-kg-Beutel
- Art. 00777200002.0 **Flan Vanille**, 2-kg-Beutel
- Art. 67910120001.0 **Topping Erdbeere**, 1-kg-Flasche



Aprikosenmousse auf Financier-Boden

Richtrezept für 100 Stück zu 145 g

Vorbereiten

Financiermasse.....	4500 g
Aprikosen-Fruchtpüree	2000 g
Aprikosenmousse ohne Gelatine.....	8000 g

Financiermasse

Financier	2600 g
Butter, geschmolzen, lauwarm	1000 g
Wasser	900 g
Total	4500 g

Zutaten bei kleiner Geschwindigkeit 2 Minuten rühren.

Aprikosen-Fruchtpüree

Fruchtpüree Aprikose	1290 g
Wasser.....	710 g
Zucker.....	500 g
Total	2500 g

Wasser und Zucker aufkochen, dann **Fruchtpüree Aprikose** einrühren.

TK-stabil (ohne Dekor)

Aprikosenmousse ohne Gelatine

Fruchtpüree Aprikose	2500 g
Wasser (45 °C)	500 g
Veggie-express neutral	1000 g
Vollrahm $\frac{3}{4}$ -geschlagen, ungesüsst.....	4000 g
Total	8000 g

Fruchtpüree und Wasser zusammen auf 45 °C erwärmen. Rahmhaltemittel begeben und gut rühren, bis es ganz aufgelöst ist. Dann den zu $\frac{3}{4}$ geschlagenen Rahm schrittweise unterheben.

Herstellung

- 45 g Financiermasse einfüllen und 15 Minuten bei 180 °C backen (Umluft).
- Abkühlen lassen.
- 20 g Aprikosen-Fruchtpüree (lauwarm) einfüllen.
- 80 g Aprikosenmousse eindressieren.
- Abkühlen lassen.
- Bis zum Servieren kühl stellen.
- Nach Wunsch dekorieren.

Einkaufsliste bei Agrano

- Art. 00843050010.0 **Financier**, 10-kg-Sack
- Art. 00947200001.0 **Fruchtpüree Aprikose**, 1-kg-Beutel
- Art. 01085200001.0 **Veggie-express neutral**, 1-kg-Beutel



Himbeerroulade

Richtrezept für 1 Roulade

Vorbereiten

Rouladen-Biskuit.....	600 g
Himbeercreme.....	650 g
Himbeermarmelade ohne Kerne.....	300 g

Dekor

Mandeln, gehackt, geröstet.....	130 g
Dekorsüsspuder Bianca.....	90 g
Himbeeren, frisch.....	20 Stück

Rouladen-Biskuit

Biskuit Svell.....	320 g
Vollei.....	235 g
Wasser, kalt.....	47 g
Total.....	602 g

Zutaten (Vollei: Raumtemperatur) 4–6 Minuten bei grosser Geschwindigkeit aufschlagen und backen. Backtemperatur ca. 240 °C, Backzeit 4–5 Minuten.

Himbeercreme

Alaska-express Himbeere.....	110 g
Fruchtpüree Himbeere.....	50 g
Wasser.....	50 g
Siebolett Aufschlagmittel.....	8 g
Rahm, flüssig.....	430 g
Total.....	648 g

Zutaten mit feinem Besen 4 Minuten aufschlagen.

TK-stabil (ohne Dekor)

Herstellung

- Rouladenbiskuit mit der Haut nach aussen auf ein Backpapier auslegen.
- Mit Himbeermarmelade bestreichen.
- Himbeermousse darauf verteilen und das Biskuit einrollen.
- Kühl stellen.
- Mit Himbeermousse ummanteln und mit Mandeln und mit Dekorsüsspuder Bianca bestreuen.
- Rouladenenden wegschneiden.
- Pro Schnitte eine Himbeermousse-Rosette aufdressieren.
- Frische Himbeeren auflegen.

Einkaufsliste bei Agrano

- Art. 01410200001.0 **Alaska-express Himbeere**, 1-kg-Beutel
- Art. 00058050010.0 **Biskuit Svell**, 10-kg-Sack
- Art. 00787200002.0 **Biskuit Svell**, 2-kg-Beutel
- Art. 00058050025.0 **Biskuit Svell**, 25-kg-Sack
- Art. 00800200001.0 **Dekorsüsspuder Bianca**, 1-kg-Beutel
- Art. 00366100010.0 **Dekorsüsspuder Bianca**, 10-kg-Sack
- Art. 00944200001.0 **Fruchtpüree Himbeere**, 1-kg-Beutel
- Art. 12450100013.0 **Himbeermarmelade ohne Kerne**, 13-kg-Eimer
- Art. 75100100005.0 **Siebolett Aufschlagmittel**, 5-kg-Eimer



Erdbeerrahmtorte

Richtrezept für 10 Torte zu Ø16 cm

Vorbereiten

Biskuitrouladen	1340 g
Erdbeermousse.....	3000 g
Kristallgussgelee	1200 g
Erdbeeren, frisch	1800 g

Biskuitrouladen

Biskuit Svell	720 g
Vollei	545 g
Wasser, kalt.....	75 g
Total	1340 g

Alle Zutaten (Vollei: Raumtemperatur) 4-6 Minuten bei grosser Geschwindigkeit aufschlagen und die Hälfte der Biskuitmasse zu Biskuitboden backen, die andere Hälfte zu Tortenrand. Backtemperatur ca. 240 °C, Backzeit 4–5 Minuten.

Erdbeermousse

Alaska-express Erdbeere	410 g
Wasser, 20–25 °C	520 g
Vollrahm ¾-geschlagen, ungesüsst	2070 g
Total	3000 g

Rahmhaltemittel im Wasser rühren, bis es ganz aufgelöst ist, dann den zu ¾ geschlagenen Rahm schrittweise unterheben.

TK-stabil (ohne Dekor)

Kristallgussgelee

Wasser.....	400 g
Kristallgussgelee neutral	800 g
Total	1200 g

Gut vermischen und bis zum Siedepunkt erhitzen.

Herstellung

- Aus der Hälfte der Biskuitmasse Biskuitboden backen, 1-mal aufschneiden und zu zwei Tortenböden (Ø 13,5 cm) zuschneiden.
- Die andere Hälfte der Biskuitmasse backen, dann in Streifen zu 4×55 cm als Tortenrand zuschneiden.
- Tortenring mit Biskuitrand und -boden auslegen.
- Pro Torte 200 g Erdbeermousse eindressieren.
- Zweiten Biskuitboden auflegen.
- Weitere 100 g Erdbeermousse eindressieren.
- Kühl stellen.
- 180 g frische Erdbeeren auflegen und mit Kristallguss abgelenken.

Einkaufsliste bei Agrano

- Art. 01725200001.0 **Alaska-express Erdbeere**, 1-kg-Beutel
- Art. 00058050010.0 **Biskuit Svell**, 10-kg-Sack
- Art. 00787200002.0 **Biskuit Svell**, 2-kg-Beutel
- Art. 00058050025.0 **Biskuit Svell**, 25-kg-Sack
- Art. 11500100013.0 **Kristallgussgelee neutral**, 13-kg-Eimer
- Art. 11500100005.0 **Kristallgussgelee neutral**, 5-kg-Eimer

Unsere Rahmhaltemittel sind die perfekte Basis für alle, die Ihre Kunden mit vielfältiger Rahm-Pâtisserie und cremigen Desserts verzaubern wollen.

Alaska-express neutral

Richtrezept

Alaska-express neutral.....	150 g
Wasser 20–25 °C	200 g
Vollrahm 35% ¾-geschlagen, ungesüsst.....	1000 g
Total.....	1350 g

Rahmhaltemittel im Wasser rühren, bis es ganz aufgelöst ist, dann den zu ¾ geschlagenen Rahm schrittweise unterheben.

- Art. 95609200000.0 Alaska-express neutral



Alaska-express Fruchtsorten

Richtrezept

Alaska-express Fruchtsorten	200 g
Wasser 20–25 °C	250 g
Vollrahm 35% ¾-geschlagen, ungesüsst.....	1000 g
Total.....	1450 g

Rahmhaltemittel im Wasser rühren, bis es ganz aufgelöst ist, dann den zu ¾ geschlagenen Rahm schrittweise unterheben.

- Art. 01405200001.0 Alaska-express Ananas



- Art. 01601200001.0 Alaska-express Aprikose

- Art. 95442200000.0 Alaska-express Banane



- Art. 01620200001.0 Alaska-express Birne

- Art. 01453200001.0 Alaska-express Blutorange



- Art. 01725200001.0 Alaska-express Erdbeere



- Art. 01410200001.0 Alaska-express Himbeere



- Art. 01414200001.0 Alaska-express Mandarine



- Art. 01407200001.0 Alaska-express Mango

- Art. 01456200001.0 Alaska-express Zitrone



Alaska-express Spezialitäten

Richtrezept

Alaska-express Spezialitäten.....	200 g
Wasser, 20–25 °C.....	250 g
Vollrahm 35% ¾-geschlagen, ungesüsst.....	1000 g
Total.....	1450 g

Rahmhaltemittel im Wasser rühren, bis es ganz aufgelöst ist, dann den zu ¾ geschlagenen Rahm schrittweise unterheben.

- Art. 01830200001.0 Alaska-express Latte macchiato

- Art. 95890200000.0 Alaska-express Mandel-Caramel*

- Art. 01825200001.0 Alaska-express Cappuccino

- Art. 01422200001.0 Alaska-express Schokolade



Alaska-express Joghurt-, Quark- und Buttermilchsorten

Richtrezept

Alaska-express Joghurt-, Quark- und Buttermilchsorten	500 g
Wasser, 20–25 °C.....	1000 g
Vollrahm 35% ¾-geschlagen, ungesüsst.....	1000 g
Total.....	2500 g

Rahmhaltemittel im Wasser rühren, bis es ganz aufgelöst ist, dann den zu ¾ geschlagenen Rahm schrittweise unterheben.

- Art. 01526200001.0 Alaska-express Joghurt



- Art. 01420200001.0 Alaska-express Quark



- Art. 95426200000.0 Alaska-express Joghurt-Heidelbeere



- Art. 01845200001.0 Alaska-express Joghurt-Limette



- Art. 95404200000.0 Alaska-express Buttermilch-Waldfrucht*

* Im Rahmen der Produktweiterentwicklung wird das Alaska-express-Sortiment von Schweine- auf Rindergelatine umgestellt. Die Produkteigenschaften bleiben jedoch unverändert. Alle noch nicht umgestellten Produkte sind mit einem * gekennzeichnet.

Veggie-express neutral

ohne
Gelatine

Richtrezept

Veggie-express neutral.....	200 g
Wasser (45 °C)	250 g
Vollrahm 35% ¾-geschlagen, ungesüsst.....	1000 g
Total.....	1450 g

Rahmhaltemittel im Wasser (45 °C) rühren, bis es ganz aufgelöst ist, dann den zu ¾ geschlagenen Rahm schrittweise unterheben.

○ Art. 01085200001.0 Veggie-express neutral

Veggie-express Tiramisu

ohne
Gelatine

Richtrezept

Veggie-express Tiramisu.....	200 g
Wasser (45 °C)	250 g
Vollrahm 35% ¾-geschlagen, ungesüsst.....	1000 g
Total.....	1450 g

Rahmhaltemittel im Wasser (45 °C) rühren, bis es ganz aufgelöst ist, dann den zu ¾ geschlagenen Rahm schrittweise unterheben.

○ Art. 01923200001.0 Veggie-express Tiramisu

Alaska-express neutral

#wenigerZucker

Richtrezept

Alaska-express neutral #wenigerZucker	150 g
Wasser 20–25 °C	200 g
Vollrahm 35% ¾-geschlagen, ungesüsst.....	1000 g
Total.....	1350 g

Rahmhaltemittel im Wasser rühren, bis es ganz aufgelöst ist, dann den zu ¾ geschlagenen Rahm schrittweise unterheben.

○ Art. 00493200001.0 Alaska-express neutral #wenigerZucker

Alaska-express

#wenigerZucker

Fruchtsorten und Spezialitäten

Richtrezept

Alaska-express Fruchtsorten und Spezialitäten #wenigerZucker	200 g
Wasser, 20–25 °C.....	200 g
Vollrahm 35% ¾-geschlagen, ungesüsst.....	600 g
Total.....	1000 g

Rahmhaltemittel im Wasser rühren, bis es ganz aufgelöst ist, dann den zu ¾ geschlagenen Rahm schrittweise unterheben.

○ Art. 00503200001.0 Alaska-express Erdbeere
#wenigerZucker

○ Art. 00892200001.0 Alaska-express Passionsfrucht
#wenigerZucker

○ Art. 00479200001.0 Alaska-express Zitrone
#wenigerZucker

○ Art. 00559200001.0 Alaska-express Tiramisu
#wenigerZucker

#wenigerZucker

Info: Unsere zuckerreduzierten Produkte haben unter Einhaltung der Grundrezepte **mindestens 30% weniger Zucker** gegenüber herkömmlichen Produkten.

Clean
Label

- Ohne Farbstoffe
- Nur mit natürlichen Aromen
- Ohne gehärtete Fette
- Ohne Emulgatoren



Rahmhaltemittel
geliefert in 1-kg-Beuteln

Neben der klassischen Anwendung mit Wasser und Rahm gibt es zahlreiche weitere Variationsmöglichkeiten.

Alaska-express neutral mit Fruchtpürees

Richtrezept	schnittfeste Rahmfüllungen für Torten und Schnitten	cremige Rahmfüllungen für Desserts in Gläsern
Fruchtpüree*	1000 g	1000 g
Alaska-express neutral.....	400 g	200 g
Vollrahm 35% $\frac{3}{4}$ -geschlagen, ungesüsst.....	1200 g	1200 g
Total	2600 g	2400 g

* Fruchtpüree Ananas, Aprikose, grüner Apfel, Banane, Cassis, Erdbeere, Heidelbeere, Himbeere, Mango, Sauerkirsche, weisser Pfirsich, rote Früchte, exotische Früchte und Williamsbirne.

Richtrezept	schnittfeste Rahmfüllungen für Torten und Schnitten	cremige Rahmfüllungen für Desserts in Gläsern
Fruchtpüree**	1000 g	1000 g
Alaska-express neutral.....	500 g	240 g
Vollrahm 35% $\frac{3}{4}$ -geschlagen, ungesüsst.....	1200 g	1200 g
Total	2700 g	2440 g

** Fruchtpüree Mandarine, Passionsfrucht und Zitrone

Rahmhaltemittel im Fruchtpüree (Raumtemperatur) rühren, bis es ganz aufgelöst ist, dann den zu $\frac{3}{4}$ geschlagenen Rahm schrittweise unterziehen.

Alaska-express neutral mit Aromen

Richtrezept für schnittfeste Rahmfüllungen	
Alaska-express neutral.....	150 g 150 g
Wasser 20–25 °C	200 g200 g
Aromapaste	90–130 g
Flüssigaroma.....	4 g
Vollrahm 35% $\frac{3}{4}$ -geschlagen, ungesüsst.....	1000 g1000 g
Total	1440–1480 g 1354 g

Rahmhaltemittel und Aromapaste oder Flüssigaroma im Wasser rühren, bis es ganz aufgelöst ist, dann den zu $\frac{3}{4}$ geschlagenen Rahm schrittweise unterheben.



Fruchtcremevarianten mit anderen Flüssigkeiten oder weiteren Milcherzeugnissen

Richtrezept für schnittfeste Rahmfüllungen

Alaska-express Fruchtsorten	200 g	200 g
Weisswein, Sekt, Fruchtsaft	250 g	
Wasser 20–25 °C	250 g	
Joghurt, Sauerrahm, Kefir, Quark, Frischkäse.....	500 g	
Vollrahm 35% $\frac{3}{4}$ -geschlagen, ungesüsst.....	1000 g	500 g
Total	1450 g	1450 g

Rahmhaltemittel in der jeweiligen Flüssigkeit rühren, bis es ganz aufgelöst ist (Milcherzeugnis anschliessend einrühren). Dann den zu $\frac{3}{4}$ geschlagenen Rahm schrittweise unterheben.

Rahmfüllungen mit frischem Joghurt oder Quark

Richtrezept

Alaska-express Joghurt-, Quark- und Buttermilchsorten	500 g
Wasser, 20–25 °C.....	1000 g
Vollrahm 35% $\frac{3}{4}$ -geschlagen, ungesüsst.....	1000 g
Total	2500 g

Rahmhaltemittel im Wasser rühren, bis es ganz aufgelöst ist, dann den zu $\frac{3}{4}$ geschlagenen Rahm schrittweise unterheben.

Rahmfüllungen mit Milch oder Kaffee

Richtrezept für schnittfeste Rahmfüllungen

Alaska-express Spezialitätensorte.....	200 g
Milch oder Kaffee (fertig) 20–25 °C	250 g
Vollrahm 35% $\frac{3}{4}$ -geschlagen, ungesüsst.....	1000 g
Total	1450 g

Rahmhaltemittel in der Flüssigkeit rühren, bis es ganz aufgelöst ist, dann den zu $\frac{3}{4}$ geschlagenen Rahm schrittweise unterheben.

Veggie-express neutral mit Fruchtpürees

ohne
Gelatine

Richtrezept für schnittfeste Rahmfüllungen

Fruchtpüree	400 g
Wasser (45 °C)	200 g
Veggie-express neutral.....	300 g
Vollrahm 35% $\frac{3}{4}$ -geschlagen, ungesüsst.....	950 g
Total	1850 g

Fruchtpüree und Wasser zusammen auf 45 °C erwärmen. Rahmhaltemittel beigegeben und gut rühren, bis es ganz aufgelöst ist. Dann den zu $\frac{3}{4}$ geschlagenen Rahm schrittweise unterheben.

Veggie-express neutral mit Aromen

ohne
Gelatine

Richtrezept für schnittfeste Rahmfüllungen

Veggie-express neutral.....	150 g	150 g
Wasser (45 °C)	200 g	200 g
Aromapaste	90–130 g	
Flüssigaroma.....	4 g	
Vollrahm 35% $\frac{3}{4}$ -geschlagen, ungesüsst.....	1000 g	1000 g
Total	1440–1480 g	1354 g

Rahmhaltemittel und Aromapaste oder Flüssigaroma im Wasser (45 °C) rühren, bis es ganz aufgelöst ist, dann den zu $\frac{3}{4}$ geschlagenen Rahm schrittweise unterheben.

Unser Versprechen an Sie

Mit langjähriger Erfahrung, grosser Motivation und viel Leidenschaft für das Handwerk sind wir tagtäglich für Sie da.

✓ **Individuell und vielfältig**

Das ist Agrano-Service!

Unser Team aus Fachspezialisten berät sie jederzeit gerne. Wir sind stets telefonisch erreichbar oder unterstützen Sie auch gerne persönlich vor Ort bei Ihren individuellen Herausforderungen. Profitieren Sie von unserem umfangreichen Rezept-service – hier erhalten Sie eine breite Auswahl an Dessert- und Gebäckideen.

✓ **Professionell und umfassend**

Das ist Agrano-Fachkompetenz!

Mit einer breitgefächerten Sortimentsvielfalt bieten wir Ihnen nicht nur unsere Topseller an, sondern unterstützen Sie auch gerne mit Spezialitäten und individuell massgeschneiderten Lösungen. Dabei garantieren wir Ihnen Produkte mit hohem Convenience-Grad, bester Qualität und garantierter Geling-sicherheit.

✓ **Handwerklich und zukunftsweisend**

Das ist das Agrano-Berufsbekentnis!

Wir fördern das Handwerk und führen zahlreiche Fachseminare und Weiterbildungen in unserem Schulungszentrum in Allschwil durch. Mit dem Young Star Event investieren wir zusätzlich in die Zukunft des Handwerks, indem wir junge Talente fördern und ihnen eine interaktive Lernplattform bieten.