

# 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
<b>Total</b> .....	<b>4000 g</b>

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
<b>Total</b> .....	<b>5000 g</b>

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
<b>Total</b> .....	<b>3000 g</b>

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

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

<b>Alaska-express neutral.....</b>	65 g
Wasser, 20 °C .....	65 g
Vollrahm $\frac{3}{4}$ -geschlagen, ungesüsst.....	670 g
<b>Total .....</b>	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
<b>Topping Erdbeere .....</b>	<b>1000 g</b>

### Dekor

<b>Topping Schokolade .....</b>	<b>500 g</b>
---------------------------------	--------------

### Erdbeermousse

<b>Alaska-express Erdbeere .....</b>	<b>550 g</b>
Wasser, 20–25 °C .....	.690 g
Vollrahm ¾-geschlagen, ungesüsst.....	.2760 g
<b>Total .....</b>	<b>4000 g</b>

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

### Schokoladenmousse

<b>Alaska-express Schokolade .....</b>	<b>550 g</b>
Wasser, 20–25 °C .....	.690 g
Vollrahm ¾-geschlagen, ungesüsst.....	.2760 g
<b>Total .....</b>	<b>4000 g</b>

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 Vanille .....7000 g  
 Himbeermousse .....3000 g

### Dekor

Topping Erdbeere ..... 1000 g

### Flan Vanille

**Flan Vanille** ..... 720 g  
 Milch .....6280 g  
**Total** ..... 7000 g  
 Dessertmischung in die Milch einrühren und aufkochen.

### Himbeermousse

**Alaska-express Himbeere**..... 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)

### 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

<b>Financier</b> .....	<b>2600 g</b>
Butter, geschmolzen, lauwarm .....	1000 g
Wasser .....	900 g
<b>Total</b> .....	<b>4500 g</b>

Zutaten bei kleiner Geschwindigkeit 2 Minuten rühren.

### Aprikosen-Fruchtpüree

<b>Fruchtpüree Aprikose</b> .....	<b>1290 g</b>
Wasser.....	710 g
Zucker.....	500 g
<b>Total</b> .....	<b>2500 g</b>

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

TK-stabil (ohne Dekor)

### Aprikosenmousse ohne Gelatine

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

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.

### 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
<b>Total.....</b>	<b>602 g</b>

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
<b>Total.....</b>	<b>648 g</b>

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

<b>Biskuit Svell</b> .....	<b>720 g</b>
Vollei .....	545 g
Wasser, kalt.....	75 g
<b>Total</b> .....	<b>1340 g</b>

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

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

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
<b>Kristallgussgelee neutral</b> .....	<b>800 g</b>
<b>Total</b> .....	<b>1200 g</b>

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 abgelifieren.

### 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% $\frac{3}{4}$ -geschlagen, ungesüsst.....	1000 g
<b>Total.....</b>	<b>1350 g</b>

Rahmhaltemittel im Wasser rühren, bis es ganz aufgelöst ist, dann den zu  $\frac{3}{4}$  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% $\frac{3}{4}$ -geschlagen, ungesüsst.....	1000 g
<b>Total.....</b>	<b>1450 g</b>

Rahmhaltemittel im Wasser rühren, bis es ganz aufgelöst ist, dann den zu  $\frac{3}{4}$  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% $\frac{3}{4}$ -geschlagen, ungesüsst.....	1000 g
<b>Total.....</b>	<b>1450 g</b>

Rahmhaltemittel im Wasser rühren, bis es ganz aufgelöst ist, dann den zu  $\frac{3}{4}$  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% $\frac{3}{4}$ -geschlagen, ungesüsst.....	1000 g
<b>Total.....</b>	<b>2500 g</b>

Rahmhaltemittel im Wasser rühren, bis es ganz aufgelöst ist, dann den zu  $\frac{3}{4}$  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
<b>Total.....</b>	<b>1450 g</b>

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
<b>Total.....</b>	<b>1450 g</b>

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
<b>Total.....</b>	<b>1350 g</b>

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
<b>Total.....</b>	<b>1000 g</b>

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
<b>Total</b> .....	<b>2600 g</b>	<b>2400 g</b>

\* 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
<b>Total</b> .....	<b>2700 g</b>	<b>2440 g</b>

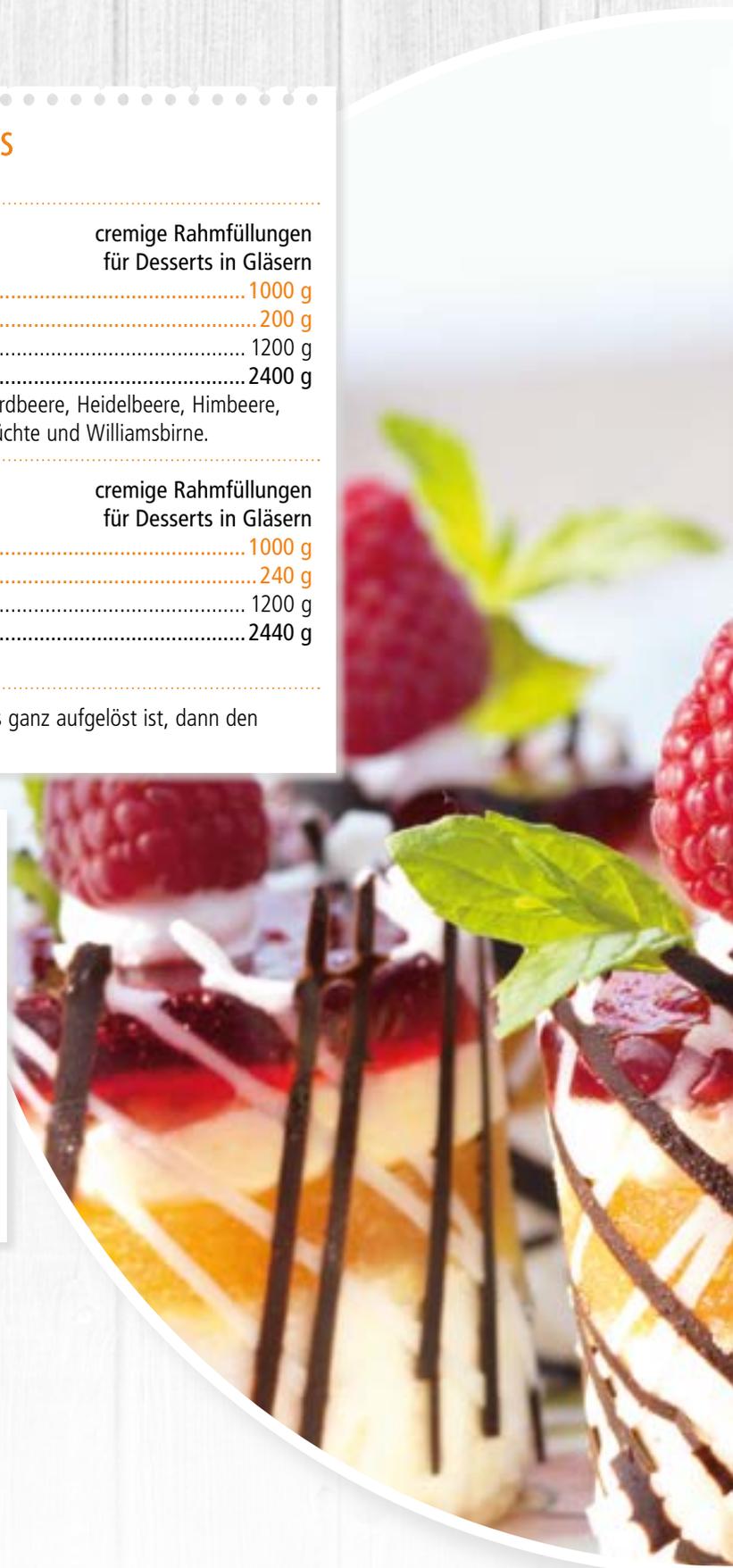
\*\* Fruchtpüree Mandarine, Passionsfrucht und Zitrone

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 g .....200 g
Aromapaste .....	90–130 g
Flüssigaroma.....	4 g
Vollrahm 35% $\frac{3}{4}$ -geschlagen, ungesüsst.....	1000 g .....1000 g
<b>Total</b> .....	<b>1440–1480 g ..... 1354 g</b>

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
<b>Total</b> .....	<b>1450 g</b>	<b>1450 g</b>

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
<b>Total</b> .....	<b>2500 g</b>

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
<b>Total</b> .....	<b>1450 g</b>

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
<b>Total</b> .....	<b>1850 g</b>

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.

## 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
<b>Total</b> .....	<b>1440–1480 g</b>	<b>1354 g</b>

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.