

# Desserts für Herbst und Winter

*mit unseren Rahmhaltemitteln*





# Desserts für Herbst und Winter

*mit unseren Rahmhaltemitteln*

Blutorangenschnitte	4
Birnen-Schokoladenschnitte	5
Bûche Marron	6
Tartelette mit Birne Helene	7
Mandel-Caramelschnitte	8
Caramel-Birnen Torte mit Veggie-express	9
Mandarinen-Quarkmousse	10
Crème brûlée au chocolat	11

Unsere Rahmhaltemittel	12/13
Variationsmöglichkeiten	14/15





## Blutorangenschnitte

Richtrezept für 1 Blech (60×40 cm = 48 Schnitten zu 10×5 cm)

TK-stabil (ohne Dekor)

### Vorbereiten

Biskuit .....	700 g
Schokoladenbiskuit .....	650 g
Blutorangenmousse.....	4280 g

### Dekor

Miroir-Gelée klar und kalt.....	250 g
Dekorrahm .....	240 g
Früchte, geliert .....	48 Stück
Farbe Erdbeerrot flüssig .....	2 g

### Biskuit

Biskuit Svell .....	380 g
Vollei .....	285 g
Wasser, kalt.....	35 g
<b>Total</b> .....	<b>700 g</b>

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

### Schokoladenbiskuit

Svell-Biskuit Schoko .....	340 g
Vollei .....	260 g
Wasser, kalt.....	50 g
<b>Total</b> .....	<b>650 g</b>

Zutaten (Vollei: Raumtemperatur) 4–6 Minuten bei grosser Geschwindigkeit aufschlagen und backen.

### Blutorangenmousse

Alaska-express Blutorange .....	590 g
Wasser, 20–25 °C .....	740 g
Vollrahm ¾-geschlagen, ungesüsst.....	2950 g
<b>Total</b> .....	<b>4280 g</b>

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

### Dekorrahm

Alaska-express neutral.....	20 g
Wasser, 20 °C .....	20 g
Vollrahm ¾-geschlagen, ungesüsst.....	200 g
<b>Total</b> .....	<b>240 g</b>

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

### Herstellung

- Biskuitmasse auf ein mit Backtrennpapier belegtes Blech (60×40 cm) verteilen, glatt streichen und backen.
- Schokoladenbiskuitmasse auf ein mit Backtrennpapier belegtes Blech (60×40 cm) verteilen, glatt streichen und backen.
- Den Biskuitboden auf ein Backtrennpapier legen und mit geöltem Rahmen umstellen.
- 2000 g Blutorangenmousse einfüllen und glatt streichen.
- Mit Schokoladenbiskuit belegen.
- Restliches Blutorangenmousse einfüllen und glatt streichen.
- Im Tiefkühler gut absteifen lassen.
- Mit Miroir-Gelée klar und kalt abgelifrieren.
- Miroir-Gelée klar und kalt mit Farbe Erdbeerrot flüssig einfärben und marmorieren.
- Mit Dekorrahm dekorieren.
- Kühl stellen.

- 
- Art. 01453200001.0 Alaska-express Blutorange, 1-kg-Beutel
  - Art. 95609200000.0 Alaska-express neutral, 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. 72300120000.3 Farbe Erdbeerrot flüssig, 250-g-Flasche
  - Art. 11510100005.0 Miroir-Gelée klar und kalt, 5-kg-Eimer
  - Art. 00887050010.0 Svell-Biskuit Schoko, 10-kg-Sack



## Birnen-Schokoladenschnitte

Richtrezept für 1 Blech (60×40 cm = 48 Schnitten zu 10×5 cm)

TK-stabil (ohne Dekor)

### Vorbereiten

Schokoladenbiskuit .....	3245 g
Birnenmousse .....	3380 g
<b>Bienex RSPO SG</b> .....	<b>280 g</b>
Mandeln, gehobelt .....	160 g

### Dekor

Kristallgussgelee .....	200 g
Birnenchnitze.....	48 Stück

### Schokoladenbiskuit

<b>Mambo-Joghurt-Cakemix</b> .....	<b>1700 g</b>
Wasser, kalt.....	580 g
Speiseöl .....	680 g
<b>Schokobella MB</b> .....	<b>285 g</b>
<b>Total</b> .....	<b>3245 g</b>

Backmischung, Wasser und Öl mit der Harfe oder grobem Rührbesen bei mittlerer Geschwindigkeit ca. 3 Minuten glatt rühren. Schokobella in die Masse einlaufen lassen.

### Birnenmousse

Wasser 20–25 °C.....	580 g
<b>Alaska-express Birne</b> .....	<b>470 g</b>
Vollrahm ¾-geschlagen, ungesüsst.....	2330 g
<b>Total</b> .....	<b>3380 g</b>

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

### Kristallgussgelee

Wasser.....	65 g
<b>Kristallgussgelee neutral</b> .....	<b>135 g</b>
<b>Total</b> .....	<b>200 g</b>

Gut vermischen und bis zum Siedepunkt erhitzen.

### Herstellung

- Schokoladenbiskuitmasse in Rahmen einfüllen und flach streichen.
- **Bienex RSPO SG** und Mandeln mischen und auf die Schokoladenbiskuitmasse aufstreuen, dann 30–35 Minuten bei 170–180 °C backen.
- Biskuit vom Papier lösen und einmal durchschneiden.
- Birnenmousse auf den unteren Teil einfüllen.
- Den oberen Teil auflegen.
- Die Schnitte ca. 2 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen.
- Schnitten von 10×5 cm schneiden.
- Birnenspalten mit Kristallgussgelee abglieren und auf die Schnitten auflegen.

- 
- 01620200001.0 **Alaska-express Birne**, 1-kg-Beutel
  - 86440200000.6 **Bienex RSPO SG**, 600-g-Beutel
  - 11500100013.0 **Kristallgussgelee neutral**, 13-kg-Eimer
  - 11500100005.0 **Kristallgussgelee neutral**, 5-kg-Eimer
  - 86510260010.0 **Mambo-Joghurt-Cakemix**, 10-kg-Sack
  - 86510240005.0 **Mambo-Joghurt-Cakemix**, 5-kg-Sack
  - 25367100006.0 **Schokobella MB**, 6-kg-Eimer



## Bûche Marron

Richtrezept für 10 Stück

### Vorbereiten

Crème brûlée-Marroni-Einlage.....	105 g
Marroni-Mousse.....	135 g
Mandel-Schokoladenbiskuit.....	165 g
Schokoladen-Glaçage.....	105 g
Haselnussmakrönli.....	105 g

### Crème brûlée-Marroni-Einlage

<b>Crème brûlée</b> .....	<b>15 g</b>
Rahm.....	50 g
Milch.....	30 g
Marroni, ganz, abgetropft.....	10 g
<b>Total</b> .....	<b>105 g</b>

Rahm und Milch auf 80 °C erhitzen und **Crème brûlée** einrühren. Masse in Silikonform (57×4 cm) abfüllen und etwas anziehen lassen. Abgetropfte Marroni hacken und in die Crème einlegen. Tiefkühlen.

### Marroni-Mousse

<b>Alaska-express neutral</b> .....	<b>15 g</b>
Wasser, 20-25 °C.....	10 g
Whisky.....	10 g
Marronipüree.....	30 g
Mascarpone.....	20 g
Rahm.....	50 g
<b>Total</b> .....	<b>135 g</b>

Rahmhaltemittel im Wasser und Whisky rühren, bis es ganz aufgelöst ist. Marronipüree und Mascarpone begeben. Zum Schluss den geschlagenen Rahm unterheben.

### Mandel-Schokoladenbiskuit

<b>Biskuit Svell spezial</b> .....	<b>70 g</b>
<b>Mandelmasse extra 1:1</b> .....	<b>29 g</b>
Vollei.....	39 g
Wasser, 20 °C.....	15 g
Kakaopulver.....	12 g
<b>Total</b> .....	<b>165 g</b>

Alle Zutaten im Schnellgang 5 Minuten aufschlagen. Masse in Tortenringe oder Kapseln abfüllen und bei 170 °C ca. 20 Minuten backen.

TK-stabil (ohne Dekor)

### Haselnussmakrönli

<b>Haselnussmakrönli Makronella</b> .....	<b>85 g</b>
Wasser, kalt.....	20 g
<b>Total</b> .....	<b>105 g</b>

Zutaten bei mittlerer Geschwindigkeit 2 Minuten rühren. Haselnussmasse auf Blech dressieren und mit Kristallzucker bestreuen, Backtemperatur ca. 180 °C, Backzeit 20–25 Minuten.

### Schokoladen-Glaçage

<b>Miroir-Gelée klar und kalt</b> .....	<b>26 g</b>
<b>Nappage-Mischung</b> .....	<b>23 g</b>
Wasser.....	17 g
Rahm.....	14 g
Kakaopulver.....	10 g
<b>Überzugsmasse Chips dunkel</b> .....	<b>15 g</b>
<b>Total</b> .....	<b>105 g</b>

Wasser zusammen mit dem Rahm aufkochen. Die **Nappage-Mischung** mit dem Kakaopulver vermengen und begeben. Nochmals aufkochen und mixen. Zum Schluss **Miroir-Gelée klar und kalt** zugeben. Arbeitstemperatur: 35 °C.

### Herstellung

- Bûche-Form mit Folie auslegen.
- Marroni-Mousse eindressieren, Crème brûlée aufdressieren, mit Marroni-Mousse glattstreichen, Mandel-Schokoladenbiskuit auflegen und anschliessend tiefkühlen.
- Gefrorene Bûche ausformen, mit Glaçage überziehen, dann 2 Schokoladenplatten (8×9cm) anbringen.
- Rand mit kleinen Makrönli dekorieren.

- 
- Art. 95609200000.0 **Alaska-express neutral**, 1-kg-Beutel
  - Art. 00512050010.0 **Biskuit Svell spezial**, 10-kg-Sack
  - Art. 00512050025.0 **Biskuit Svell spezial**, 25-kg-Sack
  - Art. 81300200000.0 **Crème brûlée**, 1-kg-Beutel
  - Art. 00776200002.0 **Crème brûlée**, 2-kg-Beutel
  - Art. 85250260010.0 **Haselnussmakrönli Makronella**, 10-kg-Sack
  - Art. 00784200002.0 **Haselnussmakrönli Makronella**, 2-kg-Beutel
  - Art. 00987220009.5 **Mandelmasse extra 1:1**, 9,5-kg-Eimer
  - Art. 11510100005.0 **Miroir-Gelée klar und kalt**, 5-kg-Eimer
  - Art. 00890740000.8 **Nappage-Mischung**, 800-g-Dose
  - Art. 88637240010.0 **Überzugsmasse Chips dunkel**, 10-kg-Eimer



## Tartellette mit Birne Helene

Richtrezept für 10 Stück zu 135 g

### Vorbereiten

Schokoladenmousse .....	205 g
Williams-Rahm .....	655 g
<b>HUG-Tartellette</b> (4586 (29 g)).....	<b>10 Stück</b>
Birnen in Stücken, Dose.....	205 g

### Dekor

Schokoladendekor .....	10 St
Babybirne, halbiert, geschält.....	10 St

### Schokoladenmousse

<b>Alaska-express Schokolade</b> .....	<b>30 g</b>
Wasser, 20–25 °C .....	35 g
Vollrahm $\frac{3}{4}$ -geschlagen, ungesüsst .....	140 g
<b>Total</b> .....	<b>205 g</b>

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

### Williams-Rahm

<b>Alaska-express neutral</b> .....	<b>75 g</b>
Wasser, 20 °C .....	50 g
Williams.....	50 g
Vollrahm $\frac{3}{4}$ -geschlagen, ungesüsst .....	480 g
<b>Total</b> .....	<b>655 g</b>

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

### Herstellung

- Gehackte Birnenwürfel in die Tartellettes einfüllen.
- Schokoladenmousse eindressieren und glatt streichen.
- Kurz tiefkühlen, dann Williams-Rahm mit einer Spezialtülle diagonal auf eine Hälfte aufdressieren.
- Nochmals absteifen lassen.
- Geschälte, halbierte Babybirnen und Schokoladendekor aufdressieren.

- 
- Art. 01422200001.0 **Alaska-express Schokolade**, 1-kg-Beutel
  - Art. 95609200000.0 **Alaska-express neutral**, 1-kg-Beutel





## Mandel-Caramelschnitte

Richtrezept für 1 Blech (60×40 cm = 48 Schnitten zu 10×5 cm)

### Vorbereiten

Mürbeteig .....	910 g
Biskuit .....	1480 g
Mandel-Caramelmousse .....	4500 g
Caramel-Geleeguss .....	1000 g

### Dekor

Aprikosenmarmelade .....	200 g
--------------------------	-------

### Mürbeteig

Mürbeteig vegetabil.....	610 g
Butter oder Margarine, weich .....	210 g
Vollei .....	80 g
Flüssigaroma Zitrone .....	10 g
<b>Total</b> .....	<b>910 g</b>

Alle Zutaten (Raumtemperatur) zu einem Teig kneten. Mürbeteig auf ein mit Backtrennpapier belegtes Blech (60×40 cm) verteilen und glatt streichen. Backtemperatur 180–190 °C, Backzeit 10–12 Minuten.

### Biskuit

Biskuit Svell .....	790 g
Vollei .....	590 g
Wasser, 20 °C .....	100 g
<b>Total</b> .....	<b>1480 g</b>

Alle Zutaten (Vollei: Raumtemperatur) 4–6 Minuten bei grosser Geschwindigkeit aufschlagen. Biskuitmasse auf ein mit Backtrennpapier belegtes Blech (60×40 cm) verteilen und glatt streichen. Backtemperatur ca. 240 °C, Backzeit 4–5 Minuten. Abgekühltes Biskuit horizontal halbieren.

### Mandel-Caramelmousse

Alaska-express Mandel-Caramel.....	620 g
Wasser, 18–20 °C .....	780 g
Vollrahm ¾-geschlagen, ungesüsst.....	3100 g
<b>Total</b> .....	<b>4500 g</b>

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

TK-stabil (ohne Dekor)

### Caramel-Geleeguss

Kristallgussgelee neutral.....	560 g
Wasser .....	160 g
Topping Karamell .....	280 g
<b>Total</b> .....	<b>1000 g</b>

Zutaten im All-in-Verfahren auf 80–85 °C erhitzen.

### Herstellung

- Den Mürbeteigboden auf ein Backtrennpapier legen und mit geölten Rahmen umstellen.
- Aprikosenmarmelade aufstreichen und erstes Biskuit einlegen.
- 2250 g Mandel-Caramelmousse einfüllen und glatt streichen.
- Zweite Biskuihälfte auflegen.
- 2250 g Mandel-Caramelmousse einfüllen und glatt streichen.
- Im Tiefkühler gut absteifen lassen.
- Mit dem Caramel-Geleeguss abglänzen.
- Kühl stellen.

- Art. 9589020000.0 Alaska-express Mandel-Caramel, 1-kg-Beutel
- Art. 12250100013.0 Aprikosenmarmelade, 13-kg-Eimer
- 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. 71300120000.5 Flüssigaroma Zitrone, 450-g-Flasche
- Art. 11500100013.0 Kristallgussgelee neutral, 13-kg-Eimer
- Art. 11500100005.0 Kristallgussgelee neutral, 5-kg-Eimer
- Art. 86210260010.0 Mürbeteig vegetabil, 10-kg-Sack
- Art. 00786200002.0 Mürbeteig vegetabil, 2-kg-Beutel
- Art. 86210260025.0 Mürbeteig vegetabil, 25-kg-Sack
- Art. 67905120001.0 Topping Karamell, 1-kg-Flasche





## Caramel-Birnen Torte mit Veggie-express

Richtrezept für 10 Torten zu Ø20 cm

### Vorbereiten

Haselnuss-Biskuit.....	1500 g
Birnenmousse mit Veggie-express.....	3000 g
Caramelmousse mit Veggie-express.....	3000 g
Birnen, gewürfelt.....	600 g

### Haselnuss-Biskuit

<b>Biskuit Svell</b> .....	<b>750 g</b>
Vollei.....	550 g
Wasser.....	70 g
Haselnüsse, gemahlen.....	130 g
<b>Total</b> .....	<b>1500 g</b>

Biskuitpulver und Wasser mit Vollei ca. 6 Minuten im Schnellgang aufschlagen und in Ring abfüllen, bei 190 °C ca. 20 Minuten im Etagenofen backen.

### Birnenmousse mit Veggie-express

<b>Veggie-express neutral</b> .....	<b>450 g</b>
<b>Fruchtpüree Williamsbirne</b> .....	<b>650 g</b>
Wasser, 45 °C.....	300 g
Vollrahm ¾-geschlagen, ungesüsst.....	1600 g
<b>Total</b> .....	<b>3000 g</b>

Fruchtpüree und Wasser zusammen auf 45 °C erwärmen. Rahmhaltemittel beigegeben und gut rühren bis es ganz aufgelöst ist, dann den ¾ geschlagenen Rahm schrittweise unterheben.

TK-stabil (ohne Dekor)

### Caramelmousse mit Veggie-express

<b>Veggie-express neutral</b> .....	<b>300 g</b>
Wasser, 45 °C.....	450 g
<b>Aromapaste Karamell</b> .....	<b>250 g</b>
Vollrahm ¾-geschlagen, ungesüsst.....	2000 g
<b>Total</b> .....	<b>3000 g</b>

Rahmhaltemittel und Aromapaste mit Wasser auf 45 °C aufwärmen und ständig rühren, dann den ¾ geschlagenen Rahm unterheben.

### Herstellung

- 150 g Haselnuss-Biskuit in Ring einlegen.
- 60 g gewürfelte Birnen auflegen.
- Birnenmousse mit Veggie-express einfüllen und glatt streichen.
- Im Tiefkühler gut absteifen lassen.
- Caramelmousse mit Veggie-express einfüllen und glatt streichen.
- Im Tiefkühler gut absteifen lassen.
- **Kristallgussgelee neutral** mit **Aromapaste Karamell** marmorieren und glatt streichen.
- Halbe Birne in Fächer schneiden, karamellisieren und mit **Kristallgussgelee neutral** abglänzen.

- 
- Art. 67745740000.0 **Aromapaste Karamell**, 3-kg-Eimer
  - 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. 00948200001.0 **Fruchtpüree Williamsbirne**, 1-kg-Beutel
  - Art. 01085200001.0 **Veggie-express neutral**, 1-kg-Beutel
  - Art. 11500100005.0 **Kristallgussgelee neutral**, 5-kg-Eimer
  - Art. 11500100013.0 **Kristallgussgelee neutral**, 13-kg-Eimer



## Mandarinen-Quarkmousse

Richtrezept für 10 Portionen zu 100 g

### Vorbereiten

Mandarinenfüllung.....	355 g
Mandarinen-Quarkmousse.....	645 g

### Dekor

Früchte, geliert.....	10 Stück
-----------------------	----------

### Mandarinenfüllung

<b>Saftbinder 100</b> .....	<b>10 g</b>
Wasser.....	60 g
Zucker.....	85 g
Zitronenraspel.....	3 g
Zitronensaft.....	2 g
Mandarinen, geschält/gehackt.....	195 g
<b>Total</b> .....	<b>355 g</b>

60 g Zucker, Zitronensaft und geriebene Zitronenschale mit Wasser aufkochen. Restlicher Zucker mit **Saftbinder 100** trocken mischen, in die Zuckerlösung einrühren und kurz weiter köcheln. Früchte unterheben, nochmals kurz aufkochen und abkühlen lassen.

TK-stabil (ohne Dekor)

### Mandarinen-Quarkmousse

<b>Alaska-express Mandarine</b> .....	<b>90 g</b>
Milch, kalt.....	215 g
Magerquark.....	215 g
Vollrahm $\frac{3}{4}$ -geschlagen, ungesüsst.....	125 g
<b>Total</b> .....	<b>645 g</b>

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

### Herstellung

- 15 g Mandarinenfüllung einfüllen.
- 30 g Mandarinen-Quarkmousse eindressieren.
- Im Tiefkühler kurz absteifen lassen.
- 20 g Mandarinenfüllung einfüllen.
- 35 g Mandarinen-Quarkmousse eindressieren.
- Kühl stellen.

- 
- Art. 01414200001.0 **Alaska-express Mandarine**, 1-kg-Beutel
  - Art. 83200260010.0 **Saftbinder 100**, 10-kg-Sack



## Crème brûlée au chocolat

Richtrezept für 10 Portionen zu 130 g

### Vorbereiten

Crème brûlée .....	895 g
Schokoladenmousse .....	400 g

### Dekor

Schokoladendekor .....	45 g
------------------------	------

### Crème brûlée

<b>Crème brûlée</b> .....	<b>140 g</b>
Rahm, flüssig .....	470 g
Milch .....	285 g
<b>Total</b> .....	<b>895 g</b>

Rahm und Milch erhitzen (80 °C), Dessertmischung einrühren.

TK-stabil (ohne Dekor)

### Schokoladenmousse

<b>Alaska-express Schokolade</b> .....	<b>55 g</b>
Wasser, 20-25 °C .....	70 g
Vollrahm $\frac{3}{4}$ -geschlagen, ungesüsst .....	275 g
<b>Total</b> .....	<b>400 g</b>

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

### Herstellung

- Hitzeresistente Gläser schräg aufstellen.
- 90 g Crème brûlée mit einem Messbecher einfüllen.
- Gläser für 2 Stunden kühl stellen.
- 40 g Schokoladenmousse mit Dressierbeutel einfüllen.
- Vorbereitete Dekoration auflegen und mit Kakaopulver bestäuben.

- 
- Art. 01422200001.0 **Alaska-express Schokolade**, 1-kg-Beutel
  - Art. 81300200000.0 **Crème brûlée**, 1-kg-Beutel
  - Art. 00776200002.0 **Crème brûlée**, 2-kg-Beutel



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

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

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

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

Rahmhalmittel 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>

Rahmhalmittel 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>

Rahmhalmittel 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>

Rahmhalmittel 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



Rahmhalmittel  
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.