



NEU!

- *Feinste Kombination aus mildem Joghurt und paradiesischem Kokosgenuss.*

Alaska-express Joghurt-Kokos

Joghurt-Kokos Tropic-Dessert

1 Dessertglas, Inhalt 100 g, lang mit Sockel; 20 Stück

Betriebsrezept:

_____	500 g	Fruchti-Top Tropic	
_____	150 g	Alaska-express Joghurt-Kokos	Alaska-express Joghurt-Kokos im Wasser auflösen und die geschlagene Sahne unterheben.
_____	300 g	Wasser, ca. 20 °C	
_____	300 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt	
		<u>Dekor</u>	
_____	100 g	Cristaline Gelb	
_____	10 g	Eispaste Mango	
_____	100 g	frische Mandarinspalten oder Mangoscheiben	

Herstellung

- **Fruchti-Top Tropic** leicht schräg in die Gläser eindressieren.
- Die Joghurt-Kokos-Sahne eindressieren und ca. 2 Stunden absteifen lassen.
- **Cristaline Gelb** leicht erwärmen und mit der **Eispaste Mango** verrühren.
- Gleichmäßig auf die Desserts verteilen.
- Eine Mandarinspalte der Länge nach ca. 3/4 durchschneiden, so dass ein Schmetterling entsteht.
- Auf ein Holzspießchen stecken und auf das Dessertglas legen.
- Alternativ kann mit einer Mangoscheibe garniert werden.



Joghurt-Kokos Erdbeer-Dessert

Betriebsrezept: 1 Dessertbecher, Inhalt 150 g; 25 Stück

_____	750 g	Erdbeeren, kleingehackt	
_____	1000 g	Erdbeer-Geleeguss, (Dessertpaste Erdbeer), siehe Grundrezept	
		<u>Joghurt-Kokos-Sahne</u>	
_____	400 g	Alaska-express Joghurt-Kokos	▶ Alaska-express Joghurt-Kokos im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.
_____	800 g	Wasser, ca. 20 °C	
_____	800 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt	
		<u>Cristaline-Erdbeersoße</u>	
_____	250 g	Cristaline Rot	▶ zusammenrühren und leicht erwärmen.
_____	250 g	Erdbeeren, püriert	
_____	100 g	Erdbeeren, geviertelt	

Herstellung

- Die Becher auf einem Blech leicht schräg stellen und die gehackten Erdbeeren einstreuen.
- Den Erdbeer-Geleeguss einfüllen und kalt stellen.
- Mit einem Spritzbeutel mit mittlerer Lochtülle die Joghurt-Kokos-Sahne glatt einfüllen und ca. 2 Stunden absteifen lassen.
- Mit der Cristaline-Erdbeersoße sowie den geviertelten Erdbeeren ausgarnieren.

Grundrezept Erdbeer-Geleeguss (Dessertpaste Erdbeer)

_____	1000 g	Colorado neutral
_____	500 g	Wasser
_____	150 g	Dessertpaste Erdbeer

Herstellung

- **Colorado neutral**, Geleeguss und Wasser aufkochen.
- Zum Schluss **Dessertpaste Erdbeer** einrühren.

Bezugsquellen Dessertbecher:

- www.agl-gmbh.de
- www.klarpac.de



Joghurt-Kokos Mandarinen-Schnitte

Betriebsrezept: 1 Blech, 60 x 20 cm; 22 Stück

_____	450 g	Mürbeteig mit Mürbella , 1 Stück, gebacken	
_____	100 g	Aprikosenkonfitüre	
_____	600 g	Biskuitroulade, hell mit Bisquit 100 PLUS , 1 Stück, 60 x 40 cm, der Länge nach halbieren	
_____	300 g	Mandarinspalten	
		<u>Joghurt-Kokos-Sahne</u>	
_____	400 g	Alaska-express Joghurt-Kokos	▶ Alaska-express Joghurt-Kokos im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.
_____	800 g	Wasser, ca. 20 °C	
_____	800 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt	
		<u>Dekor</u>	
_____	50 g	Cristaline Gelb	
_____	100 g	Cristaline Neutral	
_____	20 g	Kokosraspeln, geröstet	
_____	22 Stk.	Schoko-Dekor Joghurt-Kokos	
_____	100 g	Garniersahne	

Herstellung

- Den Mürbeteigboden mit Aprikosenkonfitüre bestreichen und eine halbe Biskuitroulade auflegen.
- Die Mandarinen aufstreuen und mit der Joghurt-Kokos-Sahne und der zweiten Biskuitroulade zur Schnitte zusammensetzen.
- Die Oberfläche mit einem Kammhörnchen muschelförmig kämmen und ca. 2 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen.
- Kurz anfrosten, mit einem Pinsel **Cristaline Gelb** auf tupfen und mit **Cristaline Neutral** überziehen.
- Die gerösteten Kokosraspeln aufstreuen und mit der Dekor-sahne sowie dem **Schoko-Dekor Joghurt-Kokos** ausgarnieren.

Nr. 519

MARTIN BRAUN KG

Tillystraße 17-21, 30459 Hannover
www.martinbraun.de, verkauf@martinbraun.de

Fachliche Beratung

Tel. 05 11/41 07 380, Fax 05 11/41 07 389

Bestellung

Tel. 05 11/41 07 333, Fax 05 11/41 07 317

Ein Unternehmen der

MARTIN BRAUN • GRUPPE

