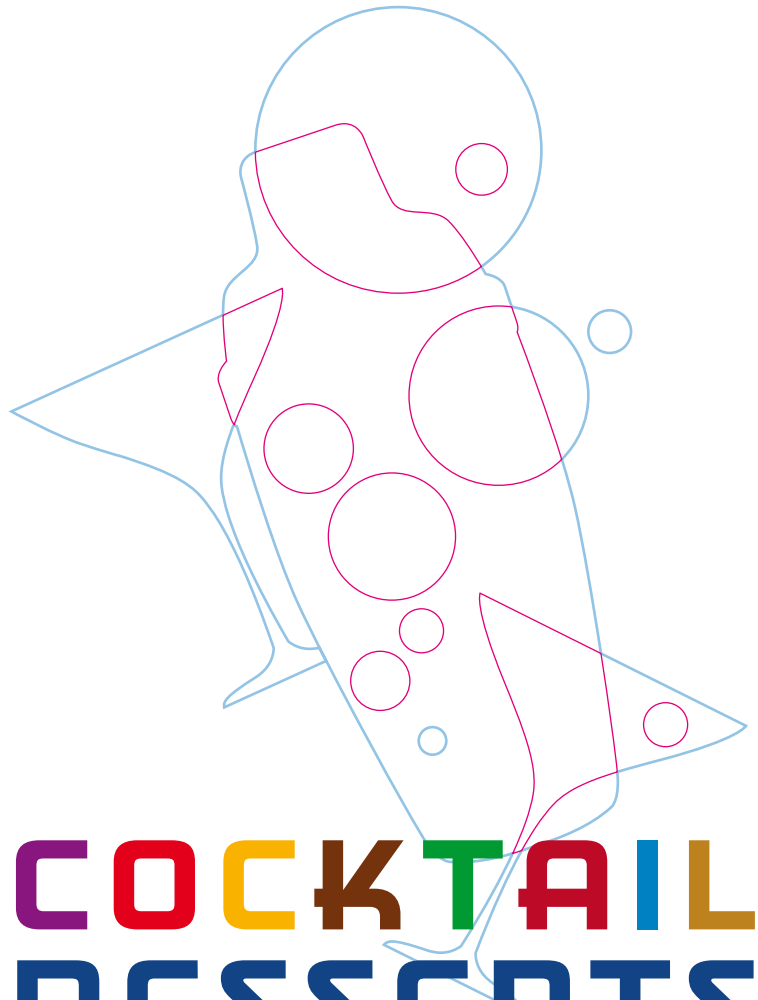

COCKTAIL DESSERTS

BRAUN

COCKTAIL DESSERTS

Cocktails erinnern an Sommer, Sonne und schöne Stunden. Holen Sie sich dieses unbeschwerte Gefühl in Ihr Gebäck- und Dessertangebot mit den neuen Cocktail Desserts. Cocktail-Klassiker, wie den von Hemmingway besonders geschätzten Mojito oder den allseits beliebten Piña Colada, finden Sie in unserer „Cocktailkarte“ als köstliches Dessert umgesetzt.

Mit den Dessertpasten und Royalpasten aus dem Martin Braun Aromensortiment lassen sich nicht nur diese Dessertideen zaubern: Sie öffnen Ihnen die Möglichkeit einer Vielzahl eigener Kreationen! Eine individuelle Spezialität mit Ihrem Firmennamen oder einem regionalen Bezug etwa zu Ihrem Standort, ermöglicht Ihnen eine Alleinstellung und Abgrenzung zum Wettbewerb.

Lassen Sie sich inspirieren von den neuen Cocktail Dessert-Ideen!

Cocktail Dessert Piña Colada
20 Dessertbecher à 150 ml

	Joghurt-Kokos-Sahne	
200 g	**Alaska-express Joghurt-Kokos**	**Alaska-express Joghurt-Kokos** im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.
400 g	Wasser, ca. 20 °C	
400 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt	
700 g	Ananasscheiben, püriert, leicht abgebunden	
	Rum-Sahne	
100 g	**Alaska-express Neutral**	**Alaska-express Neutral** im Wasser auflösen, mit der **Dessertpaste Rum** abschmecken und die Sahne unterheben.
120 g	Wasser, ca. 25 °C	
30 g	**Dessertpaste Rum**	
600 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt	
200 g	**Cristaline Gelb**	Verrühren.
10 g	**Dessertpaste Ananas**	
	Dekor	
20 Stk	**Dekor-Stäbchen weiß,** halbiert	
250 g	Ananas, frisch, 20 Stck.	
20 Stk	Physalis	

Herstellung

- Die Joghurt-Kokos-Sahne in Becher oder Gläser füllen und kühl stellen.
- Die pürierte Ananas einfüllen.
- Die Rum-Sahne eindressieren und kühl stellen.
- **Cristaline Gelb** verteilen und mit den Dekorstäbchen sowie den Früchten ausgarnieren.

Piña Colada

TIPP:

Auch alkoholfrei ein Genuss

- **Dessertpaste Rum** durch **Dessertpaste Ananas** ersetzen.

COINTREAUPOLITAN

Cocktail Dessert Cointreaupolitan

20 Dessertbecher à 150 ml

	Cranberry-Sahne
140 g	**Alaska-express Cranberry**
175 g	Wasser, ca. 25 °C
700 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt
700 g	**Fruchti-Top Orange**
	Cointreau-Sahne
120 g	**Alaska-express Neutral**
120 g	Wasser, ca. 25 °C
100 g	**Royal Cointreau**
700 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt
	Dekor
10 Stk	Physalis, halbiert
15 g	Zucker, karamelisiert

Alaska-express Cranberry im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.

Alaska-express Neutral im Wasser auflösen, mit **Royal Cointreau** abschmecken und die Sahne unterheben.

Herstellung

- Die Cranberry-Sahne in die Becher bzw. Gläser füllen und kühl stellen.
- **Fruchti-Top Orange** aufdressieren.
- Die Cointreau-Sahne aufdressieren und kühl stellen.
- Mit einem Zuckerornament sowie einer Physalishälfte ausgarnieren.

TIPP:

Auch alkoholfrei ein Genuss

- **Royal Cointreau** durch 30 g **Dessertpaste Orange** ersetzen.

Cocktail Dessert Peachtree
20 Dessertbecher à 150 ml

	Pfirsich-Sahne	
120 g	**Alaska-express Neutral**	**Alaska-express Neutral** im Wasser auflösen, mit der **Dessertpaste Pfirsich** abschmecken und die Sahne unterheben.
150 g	Wasser, ca. 25 °C	
40 g	**Dessertpaste Pfirsich**	
700 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt	
700 g	**Fruchti-Top Aprikose-Pfirsich**	
	Batida de Coco-Sahne	
120 g	**Alaska-express Neutral**	**Alaska-express Neutral** im Wasser auflösen, mit **Royal Batida de Côco** abschmecken und die Sahne unterheben.
120 g	Wasser, ca. 25 °C	
100 g	**Royal Batida de Côco**	
700 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt	
	Dekor	
20 Stk	Physalis	Auf Holzspießchen gesteckt.
	Florentiner-Dekor	
250 g	**Bienex**	Mischen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech streuen. Bei 190 °C ca. 12 - 15 Min backen.
150 g	Mandeln, gehobelt	

Herstellung

- Die Becher bzw. Gläser schräg stellen, die Pfirsich-Sahne einfüllen und ca. 30 Minuten kühl stellen.
- **Fruchti-Top Aprikose-Pfirsich** eindressieren.
- Batida de Coco-Sahne eindressieren und kühl stellen.
- Mit einer aufgespießten Physalis sowie einem Stück Florentiner ausgarnieren.

PEACHTREE

TIPP:
Auch alkoholfrei ein Genuss

- Die Batida de Côco-Sahne durch Joghurt-Kokos-Sahne mit **Alaska-express Joghurt-Kokos** ersetzen.

200 g	**Alaska-express Joghurt-Kokos**
400 g	Wasser, ca. 20 °C
400 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt

Cocktail Dessert Comtesse
20 Dessertbecher à 150 ml

	Marc champenois-Sahne	
120 g	**Alaska-express Neutral**	**Alaska-express Neutral** im Wasser auflösen, mit **Royal Marc champenois** abschmecken und die Sahne unterheben.
120 g	Wasser, ca. 25 °C	
100 g	**Royal Marc champenois**	
700 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt	
800 g	**Fruchti-Top Erdbeere**	
	Joghurt-Erdbeer-Sahne	
200 g	**Alaska-express Joghurt-Erdbeer**	**Alaska-express Joghurt-Erdbeer** im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.
400 g	Wasser, ca. 20 °C	
400 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt	
	Dekor	
200 g	**Cristaline Rot**	Verrühren.
10 g	**Dessertpaste Erdbeer**	
300 g	Himbeeren, frisch, Erdbeeren, Brombeeren	

Herstellung

- Die Marc champenois-Sahne in die Becher bzw. Gläser eindressieren und kühl stellen.
- **Fruchti-Top Erdbeere** aufdressieren.
- Die Joghurt-Erdbeer-Sahne einfüllen und die Becher kühl stellen.
- Mit **Cristaline Rot** sowie einem Beerenspieß ausgarnieren.

TIPP:
Auch alkoholfrei ein Genuss

- 100 g **Royal Marc champenois** durch 5 g **Pur Vanill** ersetzen.

COCKTAIL DESSERTS

TIPP 1:

To Go liegt voll im Trend!

Bieten Sie Ihren Kunden die leckeren Cocktail Desserts im Becher mit Domdeckel als To Go-Variante an. Die Becher erhalten Sie bei: www.agl-gmbh.de oder bei www.klarpac.de.
Die Downloadvorlage für das Cocktail Dessert-Logo finden Sie unter: www.martinbraun.de.

TIPP 2:

Drucken Sie als Flyer eine Cocktail-Dessertkarte mit Ihrem Cocktailangebot.
Ein Beispiel zum Download finden Sie unter www.martinbraun.de.

TIPP 3:

Die Cocktail Desserts eignen sich hervorragend für Dessertbuffets. In kleine Dessertbecher oder Gläser abgefüllt, lassen sich tolle optisch sehr ansprechende Buffets kreieren. Die kleinen Dessertbecher erhalten Sie bei: www.klarpac.de.

Nr. 522

07/12 Oe

Offizieller Förderer

BRAUN

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