Frozen Yoghurt

Frozen Yoghurt

Erfrischender Genuss mit vielen Varianten

Frozen Yoghurt – der lecker-leichte Genuss mit unendlichen Toppingvarianten für Ihren neuen Zusatzumsatz morgens, mittags, nachmittags, abends!

Was in dem Land der unbegrenzten Möglichkeiten bereits seit den 80er Jahren ein fester Bestandteil der Dessert-Kultur ist, findet zunehmend auch in Deutschland immer mehr Fans: Frozen Yoghurt!

Mit den unzähligen, individuellen Topping-Varianten begeistern Frozen Yoghurt Geschäfte bereits eine sehr breite Kundengruppe: vom kleinen Leckermäulchen bis zum Manager sind alle begeistert.

Sichern Sie sich diese neuen Kunden und bieten Sie den Trend "Frozen Yoghurt" mit verschiedenen Dekoren und Toppings an, variieren Sie damit, zum Beispiel wöchentlich, um Ihre Kunden mit immer neuen Varianten zu begeistern.

Basisprodukte

zur Herstellung von Frozen Yoghurt

Arcoyog

Arcoyog wurde speziell für die Herstellung von Frozen Yoghurt und Softeis entwickelt. Das Produkt zeichnet sich besonders durch die einfache Verarbeitung sowie den typischen, leicht säuerlichen Geschmack von Joghurt aus. Arcoyog enthält 20% Yoghurtpulver.

Verpackung: 1,0 Kg im Schlauchbeutel
Artikel-Nr.: 3304831

Frozen Yoghurt Arcoyog

GRUNDREZEPT

MENGE	ZUTATEN	
• 1000 g	Arcoyog (1 Beutel)	Alle Zutaten mit einem Stabmixer gut verrühren und 10 Minuten quellen lassen.
• 4000 g	Vollmilch	

VARIATION

MENGE	ZUTATEN	
• 1000 g	Arcoyog (1 Beutel)	Alle Zutaten mit einem Stabmixer gut verrühren und 10 Minuten quellen lassen.
• 2000 g	Vollmilch	
• 1000 g	Wasser	
• 1000 g	Joghurt 3,5%	

Herstellung

Die fertige Masse je nach Gerätetyp entsprechend den Verarbeitungsanweisungen des Herstellers in dem jeweiligen Gerät verarbeiten.

Ready Line Joghurt

Ready Line Joghurt ist ein fertig aromatisiertes Produkt für die Herstellung von Frozen Yoghurt sowie für die Herstellung von Speiseeis mit Joghurt-Geschmack. Es hat einen milderen Geschmack als Arcoyog.

Verpackung: 1,2 Kg im Schlauchbeutel
Artikelnummer: 3100026

Frozen Yoghurt Ready Line Joghurt

GRUNDREZEPT

MENGE	ZUTATEN	
• 1200 g	Ready Line Joghurt (1 Beutel)	Alle Zutaten mit einem Stabmixer gut verrühren und 10 Minuten quellen lassen.
• 4000 g	Vollmilch	

VARIATION

MENGE	ZUTATEN	
• 1200 g	Ready Line Joghurt (1 Beutel)	Alle Zutaten mit einem Stabmixer gut verrühren und 10 Minuten quellen lassen.
• 2000 g	Vollmilch	
• 1000 g	Wasser	
• 1000 g	Joghurt 3,5%	

Herstellung

Die fertige Masse je nach Gerätetyp entsprechend den Verarbeitungsanweisungen des Herstellers in dem jeweiligen Gerät verarbeiten.

Arcoyog und Ready Line Joghurt können in der Anwendungsrezeptur auch individuell verfeinert werden, z. B. durch den Austausch von Milch gegen frischen Joghurt.

Toppings und Dekorationen

Variegò, pastöse Cremes zum Marmorieren und Dekorieren

Die Variegòs aus dem Cresco Italia-Sortiment sind pastöse Cremeprodukte, die direkt verzehrbar sind. Verschiedene Geschmacksrichtungen, ob mit Fruchtstückchen, Cookiestückchen oder anderen Zutaten und Geschmacksrichtungen bieten zahlreiche Möglichkeiten den Frozen Yoghurt individuell zu verfeinern.

Variegò Creme

ARTIKEL-NUMMER	GEWICHT	ARTIKELNAME		BESCHREIBUNG	DOSIERUNG
3100080	3,0 Kg	GIANDUIA		Haselnuss-Schokofettcreme	Dosierung nach Belieben
3100082	3,0 Kg	COOKIES / BISCOTTO		Schokoladen-Fettcreme mit Cookiestückchen	Dosierung nach Belieben
3100084	3,0 Kg	CHOC'OR		Schokoladen-Fettcreme mit Nuss- und Waffelstückchen	Dosierung nach Belieben
3100155	3,0 Kg	CHOCO FRIZZY		Zubereitung mit Schoko-Nussgeschmack und dem einzigartigen Knall- und Prickeleffekt.	Dosierung nach Belieben
3100077	3,0 Kg	EISZUBEREITUNG STRACCIATELLA / MACAO FONDENTE		Spezielle dunkle Paste/Glasur zur Herstellung von knackigem Dekor	Dosierung nach Belieben
3100179	3,0 Kg	CARAMEL		Caramelzubereitung zum Marmorieren	Dosierung nach Belieben

Variegò Frucht (mit Stückchen)/Golosa

ARTIKEL-NUMMER	GEWICHT	ARTIKELNAME		BESCHREIBUNG	DOSIERUNG
3100086	3,0 Kg	AMARENA		Zubereitung mit kandierten Kirschen und Amarena-Geschmack	Dosierung nach Belieben
3301313	3,0 Kg	ERDBEERE / FRAGOLA		Zubereitung mit Erdbeeren	Dosierung nach Belieben
3100090	3,0 Kg	ORANGE / ARANCIA		Zubereitung mit Orangengeschmack	Dosierung nach Belieben
3100092	3,0 Kg	WALDFRUCHT / FRUTTI DI BOSCO		Zubereitung mit Waldfrüchten	Dosierung nach Belieben
3305973	3,0 Kg	MANGO-MARACUJA		Zubereitung mit Fruchtpüree und Fruchtsaft zum Marmorieren.	Dosierung nach Belieben

Toppings und Dekorationen

Toppings und Saucen

Toppings

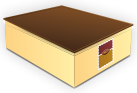
ARTIKEL-NUMMER	GEWICHT	ARTIKELNAME	BESCHREIBUNG
3300780	1,2 Kg	AMARENA	Aromatisierte Zubereitung zur Herstellung und Dekoration von Eis- und Konditorei-produkten.
3300790	1,2 Kg	ORANGE / ARANCIA	
3302678	1,2 Kg	KARAMEL / CARAMELLO	
3300630	1,2 Kg	SCHOKOLADE / CIOCCOLATO	
3300670	1,2 Kg	ERDBEERE / FRAGOLA	
3300870	1,2 Kg	WALDFRUCHT / FRUTTI DI BOSCO	
3300979	1,2 Kg	KIWI	
3302685	1,2 Kg	MINZE / MENTA	
3300890	1,2 Kg	MANGO	
3304913	1,2 Kg	VANILLE / VANIGLIA	
3100172	1,2 Kg	CHOCO FRIZZY	

Saucen

ARTIKEL-NUMMER	GEWICHT	ARTIKELNAME	BESCHREIBUNG
3100109	1,3 Kg	SCHOKOLADE / CIOCCOLATO	Aromatisierte Zubereitung zur Herstellung und Dekoration von Eis- und Konditorei-produkten.
3100110	1,3 Kg	ERDBEERE / FRAGOLA	
3100112	1,3 Kg	HIMBEERE / LAMPONE	
3100115	1,1 Kg	HASELNUSS / NOCCIOLA	

Dekorprodukte

Streudekore zum Veredeln



Dekore

ARTIKEL-NUMMER	GEWICHT	ARTIKELNAME	
3100121	3,0 Kg im Karton	KIRSCHEN MIT AMARENA-GESCHMACK / CILIEGIE AMARENATE	
3100122	2,0 Kg im Karton	ERDBEER DROPS / GOCCE FRAGOLA	
3100125	2,0 Kg im Karton	GRÜNER APFEL DROPS / GOCCE MELA VERDE	
1704202	2,0 Kg im Karton	BLÜTEN-RASPELN VOLLMILCH	
1704102	2,0 Kg im Karton	BLÜTEN-RASPELN WEISS	
1704702	2,0 Kg im Karton	BLÜTEN-RASPELN ZARTBITTER	
1702005	5,0 Kg im Karton	SCHOKO-PAILLETTEN	
1704002	2,0 Kg im Karton	SCHOKORASPELN	
1710005	5,0 Kg im Karton	SPEZIAL-STREUSEL	
1706005 1706025	5,0 Kg im Karton 25,0 Kg im Karton	HASELNUSS-KROKANT	
1700005	5,0 Kg im Karton	RÄNDEL-KANDIS	
3100166	2,0 Kg in der Schale	CHELLIES	
1703005	5,0 Kg im Karton	ZUCKERPERLEN	

Fruchtige Ideen

für Frozen Yoghurt mit Fruchtpüree

Früchte verleihen dem Frozen Yoghurt eine besondere Qualität und Frische. Sie bieten unendlich viele Geschmackskombinationen für kreative Ideen. Ob als geschmacksgebende Komponente im Frozen Yoghurt oder als Topping zum Servieren darüber.

Eine qualitativ hochwertige Alternative zu frischen Früchten bieten die **Le Gourmet Fruchtpürees**. In diesen in Frankreich hergestellten Fruchtpürees werden reife Früchte ohne Kern- und Schalenteile fein püriert.

Diese hochwertigen Produkte behalten durch die schonende Verarbeitung einen Geschmack, der mit frischen Früchten in allen Punkten vergleichbar ist.

Für die **Le Gourmet Fruchtpürees** werden ausschließlich Früchte ausgewählt, die aus den individuell am besten geeigneten Anbaugebieten der ganzen Welt kommen. Entscheidende Qualitätskriterien sind vor allem der Reifegrad und der Geschmack der Früchte.

Die vielen Pluspunkte der Le Gourmet Fruchtpürees

- Fein pürierte und passierte Früchte ohne Kern- oder Schalenteile
- Vielseitige Einsatzmöglichkeiten mit 17 verschiedenen Fruchtsorten
- Alle Püree-Sorten haben 89, bzw. 90 % Fruchtanteil.
- Fruchtgenuss auf hohem Niveau dank schonender Verarbeitung
- Alle Pürees sind direkt zu verarbeiten. Kein Schälen, Entkernen, Schneiden, Auftauen etc.
- Hygienisch sicher bei der Verarbeitung und bei der Lagerung
- Einfaches Handling durch wiederverschließbare 1,0 kg Standbeutel
- Lange Haltbarkeit bei gleichbleibender Qualität
- Die verarbeiteten Früchte stammen ausschließlich aus kontrolliertem Anbau
- Strenge Definition des Reifegrads vor der Ernte der Früchte
- Strikte Auswahl der Fruchtanbaugebiete für höchste Qualität

LE GOURMET

17 verschiedene Fruchtsorten lieferbar

Fruchtiger Frozen Yoghurt

einfach und delikat mit Le Gourmet Fruchtpüree

Tipps für die Anwendung

Mit beiden Frozen Yoghurt-Produkten (Arcoyog und Ready Line Joghurt) kann auch ein fertig aromatisierter Frozen Yoghurt hergestellt werden. Da alle 17 Sorten Le Gourmet Fruchtpüree eine sehr unterschiedliche natürliche Süße und Säure beinhalten, können die Anwendungsrezepturen je nach Frucht und je nach Geschmack ebenfalls deutlich voneinander abweichen.

Aus diesem Grund beinhalten die hier aufgeführten Grundrezepturen auch ein recht breites Anwendungsspektrum in Bezug auf die eingesetzte Menge Fruchtpüree.

Frozen Yoghurt mit Fruchtpüree und Arcoyog

GRUNDREZEPT

MENGE	ZUTATEN	
• 1000 g	Arcoyog (1 Beutel)	Alle Zutaten mit einem Stabmixer gut verrühren und 10 Minuten quellen lassen.
• 4000 g	Vollmilch	
• 500–1500 g	Fruchtpüree	

VARIATION

MENGE	ZUTATEN	
• 1000 g	Arcoyog (1 Beutel)	Alle Zutaten mit einem Stabmixer gut verrühren und 10 Minuten quellen lassen.
• 2000 g	Vollmilch	
• 1000 g	Wasser	
• 1000 g	Joghurt 3,5%	
• 500–1500 g	Fruchtpüree	

Herstellung

Die fertige Masse je nach Gerätetyp entsprechend den Verarbeitungsanweisungen des Herstellers in dem jeweiligen Gerät verarbeiten.

Frozen Yoghurt mit Fruchtpüree und Ready Line Joghurt

GRUNDREZEPT

MENGE	ZUTATEN	
• 1200 g	Ready Line Joghurt (1 Beutel)	Alle Zutaten mit einem Stabmixer gut verrühren und 10 Minuten quellen lassen.
• 4000 g	Vollmilch	
• 500–1500 g	Fruchtpüree	

VARIATION

MENGE	ZUTATEN	
• 1200 g	Ready Line Joghurt (1 Beutel)	Alle Zutaten mit einem Stabmixer gut verrühren und 10 Minuten quellen lassen.
• 2000 g	Vollmilch	
• 1000 g	Wasser	
• 1000 g	Joghurt 3,5%	
• 500–1500 g	Fruchtpüree	

Herstellung

Die fertige Masse je nach Gerätetyp entsprechend den Verarbeitungsanweisungen des Herstellers in dem jeweiligen Gerät verarbeiten.

Unser Tipp: Probieren Sie das Fruchtpüree vor der Verarbeitung pur. Entscheiden Sie dann nach eigenem Geschmack, wie Ihre Anwendungsrezeptur im Rahmen der genannten Mengenverhältnisse sein soll.

Bunte Genusswielfalt

die Le Gourmet Fruchtpüreesorten

Schwarze Johannisbeere
5 x 1,0 Kg, Art.-Nr.: 3500001

Erdbeere
5 x 1,0 Kg, Art.-Nr.: 3500002

Himbeere
5 x 1,0 Kg, Art.-Nr.: 3500003

Rote Früchte
5 x 1,0 Kg, Art.-Nr.: 3500004

Sauerkirsche
5 x 1,0 Kg, Art.-Nr.: 3500005

Heidelbeere
5 x 1,0 Kg, Art.-Nr.: 3500006

Aprikose
5 x 1,0 Kg, Art.-Nr.: 3500007

Williamsbirne
5 x 1,0 Kg, Art.-Nr.: 3500008

Weißer Pfirsich
5 x 1,0 Kg, Art.-Nr.: 3500009

Grüner Apfel
5 x 1,0 Kg, Art.-Nr.: 3500010

Ananas
5 x 1,0 Kg, Art.-Nr.: 3500011

Banane
5 x 1,0 Kg, Art.-Nr.: 3500012

Auch hervorragend als Topping geeignet!

Exotische Früchte
5 x 1,0 Kg, Art.-Nr.: 3500014

Mango
5 x 1,0 Kg, Art.-Nr.: 3500015

Zitrone
5 x 1,0 Kg, Art.-Nr.: 3500016

Mandarine
5 x 1,0 Kg, Art.-Nr.: 3500017

Passionsfrucht
5 x 1,0 Kg, Art.-Nr.: 3500013

Frozen Yoghurt -Technik

Wir haben zwei Geräte für Sie getestet.

In Bezug auf die Technik gibt es verschiedenste Optionen, um Frozen Yoghurt herzustellen.

Zum Einen gibt es Profigeräte, die mit der üblichen, und auch speziellen Technik für Frozen Yoghurt arbeiten.

Mit diesen Geräten wird ausschließlich Frozen Yoghurt hergestellt, der sich durch seine besonders feine und cremige Textur auszeichnet.

Auf der anderen Seite gibt es die Allrounder, je nach Bedarf auch mit mehreren Kammern, in denen neben Frozen Yoghurt z. B. auch Smoothies, Eiskaffee oder Milchmix-Getränke zubereitet werden können. Diese Geräte sind preisgünstiger und eben auch vielseitiger.

Die hier abgebildeten Geräte wurden mit den Cresco Italia-Produkten getestet und gewährleisten entsprechend der technischen Ausstattung eine sehr gute Qualität.

b-soft Frozen Yoghurt-Maschine

Behältervolumen: 5 Liter Mix
Maße: B/T/H 290 x 870 x 580 mm

Anbieter: Kältewerk Düsseldorf

Bezugsquelle: www.Kaeltewerk-Dus.de

Eiscremebereiter B-Cream

Behältervolumen: 6 Liter je Behälter (erhältlich mit 1, 2 oder 3 Behältern)
Maße: B/T/H 200 x 480 x 620 mm (Gerät mit einem Behälter)

Anbieter: Kältetechnik Rauschenbach GmbH, Bergneustadt

Bezugsquelle: www.rauschenbach.de

VERTRIEB DEUTSCHLAND:
MARTIN BRAUN KG · TILLYSTRASSE 17–21 · 30459 HANNOVER

WWW.MARTINBRAUN.DE
E-MAIL: CRESCO@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

09.13/CS