Rezepte Milchshakes

Milchshakes

Cremiges Speiseeis trifft auf Milch und spannende Zutaten!

Jeder kennt sie, jeder liebt sie und jeder bekommt große Augen, wenn Milchshakes mit leckeren Saucen, Toppings und Dekoren serviert werden. Milchshakes faszinieren Groß und Klein und sind heutzutage nahezu in jeder Speisekarte zu finden - als Drink, Dessert vor Ort oder als To-Go für unterwegs. Die bekannten und beliebten Geschmacksrichtungen reichen von schokoladig bis fruchtig und bieten viel Spielraum für Keksstücke, knackige Nüsse oder geschmacksintensive Fruchtstückchen.

Lassen Sie mit unseren Rezepten für cremig-milchige und auch fruchtig-süße Shakes die Herzen aller Naschkatzen höherschlagen!

Ihre Vorteile

Weltweite Trendgeschmacksrichtungen für eine breite Zielgruppe

Eignen sich als Drink, Dessert vor Ort oder als To-Go-Version für unterwegs.

Jeder Geschmack ist mit dem vielseitigen Cresco Sortiment einfach umsetzbar

Zusätzlicher Umsatz durch beliebte Varianten

VarieGò

Das gewisse Extra für Ihre Milchshakes

Ob die klassische Amarena-Kirsche, Knall-und Prickeleffekt oder weltweit bekannte Trendgeschmacksrichtungen, das Variegati-Sortiment von Cresco Italia bietet vielfältige Variationsmöglichkeiten zum Aromatisieren und Dekorieren von Milchshakes.

Strawberry & Milk

Mit gefriertrockneten Erdbeerstückchen und Magermilchpulver

Art.-Nr. 1334703 / 3,0 kg im Eimer

Choco Frizzy

Mit Schoko-Nussgeschmack und dem einzigartigen Knall- und Prickeleffekt

Art.-Nr. 3100155 / 3,0 kg im Eimer

Chocomilky & Cereals

Mit Milchschokoladengeschmack und karamellisierten, gepufften Cerealien

Art.-Nr. 3100258 / 3,0 kg im Eimer

Speculoff NEU

Mit typisch belgischen Karamellkeksen

Art.-Nr. 1336503 / 3,0 kg im Eimer

Choco Peanut NEU

Mit Erdnuss-Karamell-Schokoladen-Geschmack

Art.-Nr. 1341503 / 3,0 kg im Eimer

Cookie & Milk NEU

Mit kakaohaltigen Mürbeteiggebäckstücken in einer hellen Crème

Art.-Nr. 1337003 / 3,0 kg im Eimer

Coffee Crunch Due/2in1

Mit Kaffeegeschmack und knusprigen Kakaonibs

Art.-Nr. 1336903 / 3,0 kg im Eimer

Pistazie

Pistazienzubereitung mit Pistazienstückchen

Art.-Nr. 3100230 / 3,0 kg im Eimer

Jetzt scannen und weitere Variegati und spannende Toppings entdecken!

Strawberry & Milk
Milchshake

DEKOR

0,040 kg **VarieGò Strawberry & Milk**
Den Rand vom Glas in das VarieGò tauchen.

0,030 kg **VarieGò Strawberry & Milk**
Im Glas verteilen.

MILCHMIX

0,220 kg Vollmilch, 3,5 %
0,090 kg Fruchteis Erdbeer[1]
0,090 kg Eis à la griechischer Yoghurt[2]
Im Mixer mixen.

0,050 kg Sahne, geschlagen, ungesüßt

BAISER

0,795 kg Baisermasse für Schalen und Baiser[3]
Mit einer Lochtülle (ca. 9 mm Ø)
ca. 7 cm Ø Ringe aufdressieren.
Trocknen lassen.

Zubereitung

Den Milchmix in das Glas gießen, den Baiser-Ring auflegen und die Sahne aufdressieren. Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

1 Milchshake | 440 ml

[1] Fruchteis Erdbeer

1 Eiswanne, 5 l Volumen

0,980 kg Zucker
0,070 kg Dextrose/Traubenzucker
0,190 kg **Lyra 50**
0,060 kg Glukosesirup, Pulver
2,300 kg Wasser
2,000 kg Erdbeeren, aufgetaut
0,200 kg **EP Erdbeere**
0,020 kg Zitronensäure, abschmecken
Trockenstoffe mischen und mit dem Wasser, Erdbeeren und Eispaste gut pürieren.
20 bis 30 Minuten quellen lassen.

[2] Eis à la griechischer Yoghurt

1 Eiswanne, 5 l Volumen

3,000 kg Vollmilch, 3,5 %
0,620 kg Zucker
0,150 kg **Perfetta 50**
0,060 kg Dextrose/Traubenzucker
0,090 kg Magermilchpulver
0,150 kg Sahne, flüssig
0,400 kg **Joghurt Tipo Greco 100**
Vollmilch in den Pasteurisierer geben, Trockenstoffe mischen und bei 45 °C dazugeben. Die Sahne kurz vor dem Abkühlprozess dazugeben.

Die Basis bei 4 - 5 °C abgedeckt 6 bis 12 Stunden reifen lassen.

Black ‚N' White
Milchshake

DEKOR

0,040 kg **VarieGò Cookie & Milk**
Den Rand vom Glas in das VarieGò tauchen.

0,030 kg **VarieGò Cookie & Milk**
Im Glas verteilen.

MILCHMIX

0,270 kg Vollmilch, 3,5 %
0,130 kg Cookie & Cream[1]
0,090 kg **Schoko-Chips-Cookies, Cookie & Cream-Gebäck**
Im Mixer mixen.

0,050 kg Sahne, geschlagen, ungesüßt

BAISER

0,795 kg Baisermasse für Schalen und Baiser[3]
Trocknen lassen.

Zubereitung

Den Milchmix in das Glas gießen, den Baiser-Ring auflegen und die Sahne aufdressieren. Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

1 Milchshake | 440 ml

[1] Cookie & Cream

1 Eiswanne, 5 l Volumen

3,000 kg Vollmilch, 3,5 %
0,620 kg Zucker
0,150 kg **Perfetta 50**
0,060 kg Dextrose/Traubenzucker
0,090 kg Magermilchpulver
0,150 kg Sahne, flüssig
0,400 kg **EP Mascarpone**
Trockenstoffe mischen, mit den restlichen Zutaten gut verrühren und in den Pasteurisierer geben. Anschließend wie gewohnt frieren.

VARIEGÒ

0,400 kg VarieGò Cookie & Milk
In das fertige Eis marmorieren.

Die Basis bei 4 - 5 °C abgedeckt 6 bis 12 Stunden reifen lassen.

[3] Baisermasse für Schalen und Baiser

Gesamtstückzahl: 30

0,045 kg **Braun Ovasil**
0,250 kg Wasser
0,250 kg Zucker
Ovasil und Wasser aufschlagen, Zucker nach und nach dazugeben.

0,250 kg Zucker
kurz unterrühren

Ein Blech mit Backpapier auslegen.

Baisermasse mit einer Loch- oder Sterntülle (9mm) ca.7 cm Ringe aufdressieren.

Die Baiser bei max. 100 °C über Nacht trocknen lassen.

Jetzt scannen und das Anwendungsvideo anschauen!

Coffee Crunch
Milchshake

DEKOR

0,040 kg **Coffee Crunch Due / 2 in 1**
Den Rand vom Glas in das VarieGò tauchen.

0,030 kg **Coffee Crunch Due / 2 in 1**
Im Glas verteilen.

MILCHMIX

0,130 kg Eis Caffè Arabica[1]
0,270 kg Vollmilch, 3,5 %
Im Mixer mixen.

0,050 kg Sahne, geschlagen, ungesüßt

CAFFÈ-BAISER

0,795 kg Baisermasse für Schalen und Baiser[2]
0,040 kg **EP Caffè Arabica**
Baisermasse abschmecken und mit einer Lochtülle (ca. 9 mm Ø) ca. 7 cm Ø Ringe aufdressieren. Trocknen lassen.

Zubereitung

Den Milchmix in das Glas gießen, den Baiser-Ring auflegen und die Sahne aufdressieren. Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

1 Milchshake | 440 ml

[1] Eis Caffè Arabica

1 Eiswanne, 5 l Volumen

3,000 kg Vollmilch, 3,5 %
0,620 kg Zucker
0,150 kg **Perfetta 50**
0,060 kg Dextrose/Traubenzucker
0,090 kg Magermilchpulver
0,150 kg Sahne, flüssig
0,400 kg **EP Caffè Arabica**
Trockenstoffe mischen, mit den restlichen Zutaten gut verrühren und in d n Pasteurisierer geben. Anschließend wie gewohnt frieren.

Die Basis bei 4 - 5 °C abgedeckt 6 bis 12 Stunden reifen lassen.

[2] Baisermasse für Schalen und Baiser

Gesamtstückzahl: 30

0,045 kg **Braun Ovasil**
0,250 kg Wasser
0,250 kg Zucker
Ovasil und Wasser aufschlagen, Zucker nach und nach dazugeben.

0,250 kg Zucker
kurz unterrühren

Ein Blech mit Backpapier auslegen.

Die Baiser bei max. 100 °C über Nacht trocknen lassen.

Pistazie Crunch
Milchshake

DEKOR

0,040 kg **VarieGò Pistazie**
Den Rand vom Glas in das VarieGò tauchen.

0,030 kg **VarieGò Pistazie**
Im Glas verteilen.

MILCHMIX

0,270 kg Vollmilch, 3,5 %
0,130 kg Eis Pistazie Kerman[1]
Im Mixer mixen.

0,050 kg Sahne, geschlagen, ungesüßt

BAISER

0,008 kg Baisermasse für Schalen und Baiser[2]
Mit einer Lochtülle (ca. 9 mm Ø)
ca. 7 cm Ø Ringe aufdressieren.
Trocknen lassen.

Zubereitung

Den Milchmix in das Glas gießen, den Baiser-Ring auflegen und die Sahne aufdressieren. Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

1 Milchshake | 440 ml

[1] Eis Pistazie Kerman

1 Eiswanne, 5 l Volumen

0,080 kg Magermilchpulver
0,280 kg **Crescopanna**
0,540 kg Zucker
0,310 kg Dextrose/Traubenzucker
3,020 kg Vollmilch, 3,5 %
0,200 kg Sahne, flüssig
0,440 kg **EP Pistacchio Kerman/Iran**
Alle Trockenstoffe mischen und mit den restlichen Zutaten gut verrühren. Wie gewohnt weiterverarbeiten.

Bunte Milchshake Strohhalme

Kompostierbar, biologische Strohhalme aus Papier erhalten Sie z.B. von der Marke Morneve Boba (12 mm 0.5 breit) auf Amazon

Milchshake Gläser

Erhalten Sie z.B. von der Marke Smith's Mason Jars auf Amazon oder unter **www.smithsmasonjars.com**

SHOP.MARTINBRAUN.DE
BRAUN Onlineshop
ONLINE BESTELLEN!

MARTIN BRAUN GRUPPE

Martin Braun KG
Tillystrasse 17 - 21
30459 Hannover – Germany

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

www.martinbraun.de
e-mail: cresco@martinbraun.de

Rezept-Nr. 682