

Ab in den Sommer!

Dessertfolder Frühling / Sommer 2020




CARTE D'OR

Neue Eissorten!

CARTE D'OR®



CARTE D'OR®

Aprikosen Sorbet

Erfrischend mediterranes
Aprikosen Sorbet mit fruchtigen
Aprikosenstückchen.



CARTE D'OR®

Kokos-Blaubeer

Eis mit Kokosnussgeschmack, durchzogen
von einer fruchtigen Blaubeersauce und
feinen Kokosnussstückchen.



CARTE D'OR®

Himbeer Sorbet

Zart schmelzendes Himbeer Sorbet, köst-
lich verfeinert mit Himbeerstückchen -
erfrischend und sommerbeerenfruchtig!

Liebe Gastronominnen, liebe Gastronomen,

sobald sich die ersten Sonnenstrahlen zeigen, beginnt die Saison für die Außengastronomie – die Gäste möchten endlich wieder im Freien schlemmen. Für diese besonderen Genussmomente haben wir uns neue, erfrischende Kreationen ausgedacht. Der Dessertfolder Frühling / Sommer 2020 bietet Ihnen Rezepte mit all den saisonalen Früchten, die die warmen Wonnemonate zu bieten haben: etwa mit fruchtigen Aprikosen, leicht säuerlichen Himbeeren oder zuckersüßen Melonen. Freuen Sie sich auf zehn einfach zuzubereitende, aber raffinierte Süßspeisen – die auch optisch ein Genuss sind. So verzaubern Sie Ihre Kundschaft nicht nur geschmacklich.

Jetzt neu im Carte D'Or Portfolio: die Sorten Aprikosen Sorbet, Kokos-Blaubeer (vegan) und Himbeer Sorbet. Sie sind vielseitig kombinierbar, schmecken aber auch pur nach Sommer. Lassen Sie sich von unseren Ideen inspirieren und starten Sie perfekt vorbereitet in die neue Saison.



Ihr Langnese Business Team

Weitere und regelmäßig neue Rezeptideen außerhalb des Folders
finden Sie auf www.langnese-business.de



Rezepte im Überblick

Mit ihrer hohen Qualität unterstützen die Produkte von Carte D'Or Profi-Köche und Pâtisseries weltweit dabei, ihre Gäste jeden Tag mit innovativen Gerichten zu überraschen – ob im Hotel, im Restaurant oder in der Kantine. Die exklusive Gastronomie-marke verspricht cremig-zarten Eisgenuss in Premiumqualität. Die Produkte sind Teil des Langnese Markenportfolios und gehören zur Unilever Gruppe. Mehr Informationen unter www.langnese-business.de.




Crunchy Apple Trifle
mit Carte D'Or Bourbon-Vanille

6-7



Mandelcreme mit Pfirsichen
mit Carte D'Or Haselnuss-Krokant

16-17



Kleine Obst-Burger
mit Carte D'Or Aprikosen Sorbet

8-9



Erdbeer Lasagne
mit Carte D'Or Erdbeere

18-19



Kokosmousse mit Schokobrösel
mit Carte D'Or Kokos-Blaubeer

10-11



Melone-Mango-Salat
mit Carte D'Or Kokos-Blaubeer

20-21



Joghurt brülée mit Pfirsichen
mit Carte D'Or Himbeer Sorbet

12-13



Süß-salziges Beerendessert
mit Carte D'Or Himbeer Sorbet

22-23



Pavlova mit Feigen und Beeren
mit Carte D'Or Aprikosen Sorbet

14-15



Armer Ritter mit Kokos und Bananen
mit Carte D'Or Kokos-Blaubeer

24-25



Crunchy Apple Trifle

mit Carte D'Or Bourbon-Vanille

10 Kugeln Carte D'Or Bourbon-Vanille	½ TL gemahlener Zimt	Kürbiskernkrokant	Quarkcreme
5 Äpfel	3 EL Zitronensaft + abgeriebene Zitronenschale	140 g Kürbiskerne	500 g Mascarpone
20 g Speisestärke	2 EL Calvados (nach Belieben)	2 EL Zucker	300 g Joghurt
500 ml Apfelsaft		40 g Butter	4 EL Vanillezucker
100 g Zucker			2 EL geriebener Mohn
			Blaubeeren



REZEPT

Äpfel schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und raspeln. In einem Topf Speisestärke mit Apfelsaft glatt rühren. Zucker, Zimt und Zitronensaft zugeben, aufkochen. Die geraspelten Äpfel und nach Belieben den Calvados dazugeben. Unter ständigem Rühren 2 Minuten köcheln. Den Topf zur Seite stellen und die Masse erkalten lassen.

Für den Kürbiskernkrokant Zucker mit Butter in einer Pfanne schmelzen, die Kürbiskerne zugeben und unter Rühren goldbraun karamellisieren. Auf einem Teller erkalten lassen. Die karamellisierten Kürbiskerne in eine Gefriertüte füllen und mit einem schweren Gegenstand, wie z. B. einem Nudelholz oder einer Pfanne, zerkleinern.

Für die Quarkcreme Mascarpone mit Joghurt, Vanillezucker und Mohn in einer Schale vermengen.

Zum Anrichten die unterschiedlichen Komponenten schichtweise in Gläser füllen: unterste Schicht Äpfel, gefolgt von der Quarkcreme und einer Kugel Carte D'Or Bourbon-Vanille. Kürbiskernkrokant und Blaubeeren auf der Quarkcreme verteilen.



Kalkulation

Wareneinsatz: € 1,79*

UVP: € 6,30*

Spanne: € 4,51*

* Pro Portion/
Preis inkl. MwSt.

Kleine Obst-Burger

mit Carte D'Or Aprikosen Sorbet

10 Kugeln Carte D'Or	3 Eigelb	Schokocreme	1 Apfel, geschält
Aprikosen Sorbet	60 g weiche Butter	200 g Vollmilchschokolade	Saft von ½ Zitrone
Brioche	1 Prise Salz	100 ml Sahne	Minzeblätter, zerzupft
75 ml lauwarme Milch	1 Eigelb, verquirlt	Obstfüllung	150 g Erdbeer-Pfeffer-Soße
15 g Hefe	2-3 EL Sesamsamen	1 reife Mango	
20 g Zucker		3 Kiwis	
250 g Mehl		8 große Erdbeeren	

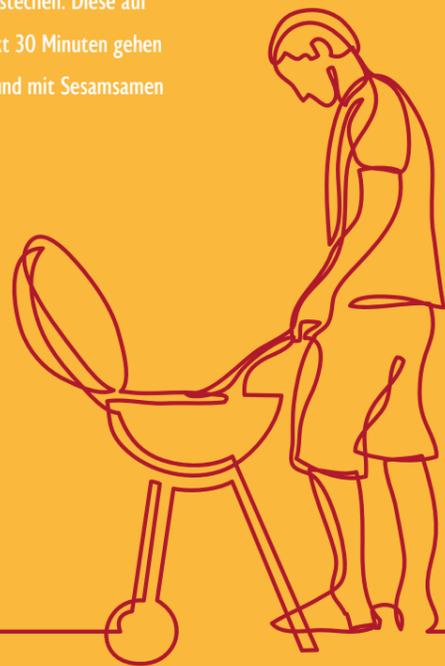
REZEPT

Für die Brioche lauwarme Milch in eine Schüssel geben, Hefe hineinbröseln und unter Rühren auflösen. Zucker und 80 g Mehl zugeben und zu einem Vorteig verarbeiten. Diesen zugedeckt an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen. Danach das restliche Mehl, Eigelbe, Butter und Salz zum Vorteig geben und zu einem glatten Teig verkneten. Diesen weitere 30 Minuten zugedeckt gehen lassen.

In der Zwischenzeit für die Schokocreme Vollmilchschokolade mit einem Messer fein hacken. Sahne in einem Topf aufkochen und die Schokolade nach und nach unterrühren. Die Schokocreme abkühlen lassen. Für die Obstfüllung Mango schälen und in 4 x 4 cm große Quadrate schneiden. Kiwis, Erdbeeren und Äpfel in dünne Scheiben schneiden. Apfelscheiben auf ein Brett legen und mit unterschiedlich großen runden Ausstechern Ringe ausstechen. Diese mit Zitronensaft beträufeln.

Backofen auf 200 °C vorheizen. Den aufgegangenen Briocheteig auf der Arbeitsfläche 1 cm dick ausrollen. Mit einer runden Ausstechform (Ø 4 cm) Kreise ausstechen. Diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und zugedeckt 30 Minuten gehen lassen. Anschließend mit dem verquirlten Eigelb bestreichen und mit Sesamsamen bestreuen. Im Ofen 15 Minuten goldbraun backen.

Währenddessen die abgekühlte Schokocreme durchrühren und in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen. Die gebackenen Brioche halbieren, mit der Schnittfläche nach unten in einer Pfanne goldbraun rösten. Jeweils eine Briochehälfte mit Schokocreme bestreichen und mit Obst belegen. Zuletzt mit der Erdbeer-Pfeffer-Soße beträufeln und mit Minzeblättern dekorieren. Den Deckel auflegen. Den Burger mit einer Kugel Carte D'Or Aprikosen Sorbet servieren.



Servierzeit Graham • Artikel-Nr.: 30001912



Kalkulation	
Wareneinsatz:	€ 1,73*
UVP:	€ 6,00*
Spanne:	€ 4,27*

* Pro Portion/
Preis inkl. MwSt.



Kokosmousse mit Schokobröseln

mit Carte D'Or Kokos-Blaubeer

10 Kugeln Carte D'Or	30 zarte junge Möhren (ca. 1 cm dick, 8 cm lang)	Brösel	Mousse	50 g Kokospulver
Kokos-Blaubeer		6 Schoko-Cookies	3 Eier	
500 ml Passionsfruchtsaft	150 g Schokobiskuit (selbst gebacken oder Fertigprodukt)	100 g Schoko-Knusper- müsli	100 g Zucker	
1-2 TL Speisestärke		2 EL Nussöl	4 EL Kokoslikör	
Kaltes Wasser		2-3 TL Kakao	350 g Doppelrahm- Frischkäse	



REZEPT

Für die glasierten Möhren den Passionsfruchtsaft auf 150 ml einkochen. Speisestärke mit etwas Wasser anrühren und den Saft damit binden. Abkühlen lassen. In der Zwischenzeit mit einem kleinen Messer die Schale von den Möhren abschaben.

Für die Brösel Cookies und Knuspermüsli in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Nudelholz fein zerbröseln. Den Beutelinhalt mit Öl und Kakao in einer Schüssel gründlich vermengen.

Für die Mousse Eier trennen. Eigelbe mit 50 g Zucker und Kokoslikör in einer Schüssel verrühren und über dem Wasserbad zu einer dickcremigen Masse aufschlagen. Die Schüssel aus dem Wasserbad nehmen. Frischkäse und Kokospulver unterrühren. Eiweiße steif schlagen. Dabei nach und nach den restlichen Zucker

einrieseln lassen. Den Eischnee vorsichtig unter die Frischkäsecreme heben und in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen.

Biskuit in mundgerechte Stücke brechen, diese mit Kokoslikör beträufeln. Im Wechsel die Biskuitstücke mit der Frischkäsecreme in Tontöpfe schichten. Mit den Bröseln bestreuen. Die Möhren durch den abgekühlten Sirup ziehen und jeweils drei Möhren in jeden Topf stecken. Mit einer Kugel Carte D'Or Kokos-Blaubeer servieren.



Kalkulation

Wareneinsatz: € 1,76*

UVP: € 6,20*

Spanne: € 4,44*

* Pro Portion/
Preis inkl. MwSt.

Joghurt brûlée mit Pfirsichen

mit Carte D'Or Himbeer Sorbet

10 Kugeln Carte D'Or Himbeer Sorbet	100 g weißes Mandelmus 30 ml Agavendicksaft 30 g Rohrzucker	10 Pfirsiche (alternativ die gleiche Menge Äpfel, Erdbeeren, Brombeeren oder Pflaumen)
--	---	---

REZEPT

Joghurt, Mandelmus und Agavendicksaft in einer Schüssel gut miteinander verrühren. Pfirsiche waschen, halbieren und entsteinen. Pfirsichhälften in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Wer die raue Pfirsichhaut nicht mag, kann die Früchte vorher häuten. Dafür die Pfirsichhaut je einmal kreuzweise einschneiden. Die Pfirsiche in eine Schüssel mit kochend heißem Wasser legen. Sobald die Haut anfängt, sich an den Schnitten abzulösen, Wasser abgießen und die Pfirsiche mit kaltem Wasser abschrecken. Die Haut lässt sich jetzt mit einem Messer leicht abziehen. Pfirsichwürfel in möglichst feuerfesten Gläsern aufteilen und die Gläser bis zur Hälfte mit der Joghurt-Mandel-Mischung auffüllen. Die Oberfläche mit Zucker gleichmäßig bestreuen. Mit einem Flambierbrenner etwa eine Minute karamellisieren. Auf den braunen Karamellspiegel eine Kugel Carte D'Or Himbeer Sorbet drapieren.



Mini-Glas Bubble Ball • Artikel-Nr.: 10030118



Kalkulation
Wareneinsatz: € 1,50*
UVP: € 5,30*
Spanne: € 3,80*
* Pro Portion/ Preis inkl. MwSt.



Platte Purior • Artikel-Nr.: 30030702

Pavlova mit Feigen und Beeren

mit Carte D'Or Aprikosen Sorbet

10 Kugeln Carte D'Or	60 g Zucker	Pistazien	150 g Frischkäse
Aprikosen Sorbet	½ TL Obstessig	Creme	3 frische Feigen
2 Eiweiß	90 g Puderzucker	1 Schuss Zitronensaft	100 g Himbeeren
Salz	1 TL Speisestärke	150 g Quark	

REZEPT

Den Backofen auf 100 °C (Umluft 80 °C) vorheizen. Für die Pavlova Eiweiß mit einer Prise Salz in einer hohen Schüssel steif schlagen. Währenddessen Zucker einrieseln lassen und Essig dazugeben. Sobald sich der Zucker vollständig aufgelöst hat, 40 g Puderzucker und Speisestärke auf die Masse sieben und vorsichtig unter den Eischnee heben. Die Eiweißmasse kreisförmig auf ein Backpapier geben, gehackte Pistazien darüberstreuen und im vorgeheizten Ofen etwa 90 Minuten auf der unteren Schiene trocknen lassen (darauf achten, dass der Ofen nicht zu heiß ist und die Pavlova nicht braun wird). Dabei immer wieder die Ofentür öffnen. Die Pavlova ist fertig getrocknet, wenn sie sich leicht vom Papier lösen lässt. Auskühlen lassen.

Für die Creme 50 g Puderzucker mit einem Schuss Zitronensaft glatt rühren, Quark und Frischkäse dazugeben und cremig rühren. Die Creme auf die ausgekühlte Pavlova geben und mit einer Kugel Carte D'Or Aprikosen Sorbet auf einem Teller anrichten. Das Dessert mit aufgeschnittenen Feigen und Himbeeren dekorieren.



Kalkulation

Wareneinsatz: € 1,17*

UVP: € 4,00*

Spanne: € 2,83*

* Pro Portion/
Preis inkl. MwSt.

Mandelcreme mit Pfirsichen

mit Carte D'Or Haselnuss-Krokant

10 Kugeln Carte D'Or	250 ml Milch	Pfirsichkompott	1 EL Speisestärke
Haselnuss-Krokant	2 EL Amaretto	10 Pfirsiche	Kaltes Wasser
Mandelcreme	20 g Vanille-Puddingpulver	20 g Rosmarin	400 g Himbeeren
100 g Mandelblättchen	100 g Zucker	200 ml Rosmarin-	50 g Amaretti
2 Eier	1 Prise Salz	Pfirsich-Sud	grob zerbröselt

REZEPT

Für die Mandelcreme die Mandeln in einer Pfanne goldbraun rösten, dann zerkleinern. Die Eier trennen. Die Eigelbe mit Milch, Amaretto, Puddingpulver und der Hälfte des Zuckers in einem kleinen Topf verquirlen. Unter ständigem Rühren so lange erhitzen, bis die Masse eine puddingartige Konsistenz hat. Die zerkleinerten Mandeln unter die Creme heben und im Kühlschrank zugedeckt vollständig abkühlen lassen.

Eiweiße mit dem Salz steif schlagen. Dabei nach und nach den restlichen Zucker einrieseln lassen. Den Eischnee vorsichtig unter die abgekühlte Mandelcreme heben. Diese in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen und für später zur Seite legen. Die Pfirsiche kleinschneiden und über Nacht in dem Rosmarin-Pfirsich-Sud ziehen lassen. Die Pfirsichstücke aus dem Sud nehmen und abtropfen lassen. Den Sud aufkochen. Die Speisestärke mit etwas Wasser verrühren und den Sud damit binden.

Die Pfirsichstückchen mit Mandelcreme in einem Glas anrichten und in die Mitte eine Eiskugel Carte D'Or Haselnuss-Krokant drapieren, die Himbeeren und Amaretti um die Eiskugel herum verteilen und alles mit dem Rosmarin-Pfirsich-Sud beträufeln.



Mini-Glas Bubble Ball • Artikel-Nr.: 10030118



Kalkulation	
Wareneinsatz:	€ 1,85*
UVP:	€ 6,50*
Spanne:	€ 4,65*

* Pro Portion/
Preis inkl. MwSt.



Teller flach Ossora • Artikel-Nr.: 30003426

Erdbeer Lasagne

mit Carte D'Or Erdbeere

10 Kugeln Carte D'Or Erdbeere	60 g Zucker 1 TL Vanillezucker	Mascarponecreme 1 kg Erdbeeren 250 g Mascarpone 100 ml Quark, passiert	200 ml Sahne, steifgeschlagen 2 EL Staubzucker 1 TL Vanillezucker	1 TL Zitronensaft 2 EL Amaretto
Biskuitboden 4 Eier	60 g Mehl, glatt 1 Prise Salz			



REZEPT

Backofen auf 200 °C vorheizen. Eiweiße mit Salz steif schlagen. Eigelbe mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren, Mehl hinzugeben und vermischen, bis ein Teig entsteht. Eischnee leicht unterheben. Backblech mit Backpapier auslegen und den Teig darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten backen. Biskuitboden mit Amaretto beträufeln, in 20 gleich große Quadrate schneiden.

Mascarpone mit passiertem Quark, Staubzucker und Zitronensaft verrühren, steifgeschlagene Sahne unterheben.

Die Hälfte der Erdbeeren pürieren, den Rest vierteln. Abwechselnd wie bei einer Lasagne Biskuitboden, Erdbeerpüree, Mascarponecreme und Erdbeeren schichten.

Die Lasagne mit einer Kugel Carte D'Or Erdbeere auf einem Dessertteller anrichten. Zum Schluss mit etwas Staubzucker und Erdbeeren garnieren.



Kalkulation

Wareneinsatz: € 1,43*

UVP: € 5,00*

Spanne: € 3,57*

* Pro Portion/
Preis inkl. MwSt.

Melone-Mango-Salat

mit Carte D'Or Kokos-Blaubeer

10 Kugeln Carte D'Or	1 Mango	50 g Honig
Kokos-Blaubeer	5 Cherrytomaten	5 EL Balsamicoessig
1 Honigmelone	Dressing	Salz und Cayennepfeffer
1 Wassermelone	100 ml Apfelsaft	Frische Kräuter

REZEPT

Honig- und Wassermelone entkernen, schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. Mango schälen, Fruchtfleisch vom Stein trennen und in hauchdünne Scheiben schneiden. Tomaten halbieren und diese auch in Scheiben schneiden. Apfelsaft, Honig und Balsamico vermischen. Mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken und zum Dressing verarbeiten.

Eine Kugel Carte D'Or Kokos-Blaubeer auf einen Dessertteller platzieren. Den Salat mit Dressing marinieren und mit Kräutern garnieren.



Teller flach Bibero • Artikel-Nr.: 30002008

Kalkulation	
Wareneinsatz:	€ 1,41*
UVP:	€ 5,00*
Spanne:	€ 3,59*

* Pro Portion/
Preis inkl. MwSt.



Eisbecher Ypsilon • Artikel-Nr.: 10039860

Kalkulation
Wareneinsatz: € 0,97*
UVP: € 3,50*
Spanne: € 2,53*

* Pro Portion/
Preis inkl. MwSt.

Süß-salziges Beerendessert

mit Carte D'Or Himbeer Sorbet

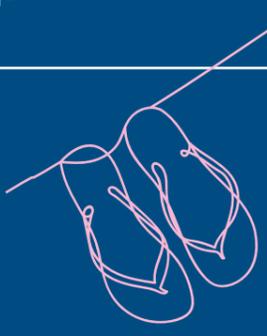
10 Kugeln Carte D'Or Himbeer Sorbet	6 EL brauner Zucker ½ TL Zimt	200 g saure Sahne 500 g Erdbeeren, Johannisbeeren, Blaubeeren – je nach Vorliebe
1 EL Butter	500 g Schmand	
75 g Salzbrezeln	1 Päckchen Vanillezucker	

REZEPT

Butter schmelzen. Brezeln im Universalzerkleinerer oder mit den Händen grob zerbröseln. 1 EL Zucker, ½ TL Zimt und Butter in eine Schale geben und mit den Brezeln vermischen, zur Seite stellen.

Beeren putzen und mit 1 EL Zucker mischen. Schmand, 4 EL Zucker und Vanillezucker in einen hohen Rührbecher füllen und mit einem elektrischen Schneebesen aufschlagen. Saure Sahne glatt rühren und unter den Schmand heben.

Crème, Beeren und Brezelmix in kleine Gläsern schichten und jeweils mit einer Kugel Carte D'Or Himbeer Sorbet toppen.



Armer Ritter mit Kokos und Bananen

mit Carte D'Or Kokos-Blaubeer

10 Kugeln Carte D'Or Kokos-Blaubeer	500 ml Kokosmilch 260 g Rohrohrzucker	10 Scheiben altbackenes süßes Hefeweißbrot oder helles Landbrot	75 g Kokosraspeln + zum Verzieren 125 g Puderzucker
5 Eier 110 ml Milch	10 Bananen 150 g Butter	40 ml Pflanzenöl	

REZEPT

Eier in einer tiefen Schüssel aufschlagen. Milch und Kokosmilch dazugeben und mit der Gabel verquirlen. Die Hälfte des Zuckers hinzufügen und erneut kräftig durchmischen. Die Brotscheiben nacheinander in die Eier-Milch-Mischung legen und eine Minute von jeder Seite einweichen.

Bananen schälen und der Länge nach halbieren. Die Hälfte der Butter in einer Pfanne schmelzen. Bananen und den restlichen Rohrohrzucker hineingeben. Bananen bei schwacher Hitze ungefähr 4 Minuten von allen Seiten karamellisieren. In einer zweiten Pfanne die restliche Butter mit dem Pflanzenöl erhitzen. Die eingeweichten Brotscheiben darin bei schwacher Hitze 2 Minuten von jeder Seite goldbraun rösten. Die Kokosraspel in einen tiefen Teller geben und die goldbraun gerösteten Schnitten darin wenden. Darauf achten, dass die Scheiben rundherum mit Kokosraspeln überzogen sind.

Zum Anrichten eine Brotscheibe mit 2 halben Bananen auf einen Teller legen. Mit gerösteten Kokosraspeln, Puderzucker und Johannisbeeren garnieren. Zum Schluss eine Kugel Carte D'Or Kokos-Blaubeer zum Bananenbrot geben. Den Armen Ritter sofort servieren.



Kalkulation
Wareneinsatz: € 1,66*
UVP: € 5,90*
Spanne: € 4,24*
* Pro Portion/ Preis inkl. MwSt.



Gut Hühnerhof Gründau



Marcus Hannig im Gespräch mit Stefan Schwedt,
Inhaber und Küchenchef des Guts Hühnerhof



Marcus Hannig: Erzähl uns mal – was ist der Hühnerhof und welche Rolle spielst du hier eigentlich?

Stefan Schwedt: Ich bin seit 20 Jahren Inhaber und Küchenchef des Guts Hühnerhof, besser gesagt der Gutschenke Hühnerhof. Wir sind eine Feier-Location – außerdem gibt es einen großen Biergarten mit 300 Sitzplätzen. Dazu haben wir verschiedene Gasträume und bieten Essen à la carte. Im Schnitt bewirten wir 100 bis 120 Hochzeiten pro Jahr. Insgesamt kommen wir dabei auf 120.000 bis 140.000 Gäste.

Marcus Hannig: Du bist ja unser Carte D'Or Kunde und verwendest das ganze Jahr über viel von unserem Eis. Wie setzt du es ein?

Stefan Schwedt: Ich glaube, dass gerade im Dessertbereich Eis eine ganz, ganz wichtige Rolle spielt – wenn nicht sogar die wichtigste überhaupt. Wir sind doch alle Süßmäuler. Carte D'Or bietet uns da ganz tolle Möglichkeiten mit ihren Dessert- beziehungsweise Eiskreationen und Rezepten, um unsere Gäste zu begeistern und kreativ für sie da zu sein.

Marcus Hannig: Das heißt, du nutzt auch den Folder oder unsere Website?

Stefan Schwedt: Definitiv. Es wird von euch alles hervorragend vorgegeben – da muss man sich nicht selbst neu erfinden. Und ehrlich gesagt: Ich bin zwar sehr kreativ, aber auch etwas bequem und recherchiere viel im Internet, gerade auf eurer Website. Die gibt uns Gastronomen viele Anregungen mit ausgeklügelten, innovativen Rezeptideen. Und wieso soll ich die nicht wahrnehmen und umsetzen?

Wir Köche müssen uns immer wieder frisch inszenieren, müssen immer wieder neue Herausforderungen finden. Was liegt da näher als tolle Kreationen, innovative Gerichte und Desserts zuzubereiten mit diesem fantastischen Carte D'Or Eis?

Interviewer: Marcus Hannig, Pâtissier bei Carte D'Or

Interviewpartner: Stefan Schwedt, Inhaber und Küchenchef des Guts Hühnerhof

Crunchy Apple Trifle

Marcus Hannig kreiert zusammen mit Stefan Schwedt eines seiner Carte D'Or Lieblingsrezepte aus diesem Dessertfolder!



CARTE D'OR

Sortenübersicht



Aprikosen Sorbet

Erfrischend mediterranes Aprikosen Sorbet mit fruchtigen Aprikosenstückchen.



Kokos-Blaubeer

Eis mit Kokosnussgeschmack, durchzogen von einer Blaubeersauce und feinen Kokosnussstückchen.



Himbeer Sorbet

Zart schmelzendes Himbeer Sorbet, köstlich verfeinert mit Himbeerstückchen.



Erdbeere

Erdbeereis mit saftigen Senga-Sengana-Erdbeerstückchen (9%).



Apfel Sorbet

Sorbet mit kandierten Apfelstückchen.



Haselnuss-Krokant

Haselnuss-Eiscreme mit karamellisierten Haselnussstückchen.

Poggemeier

Wir sind Ihre Inspiration und Quelle für Gastronomiebedarf und kreative Ideen. Besuchen Sie unseren Online-Shop und entdecken Sie die neuesten Trends rund um das Thema Eis und Desserts.

www.poggemeier.com



Bestellen – Informieren – Inspirieren – Service nutzen
www.langnese-business.de

Ihre Online-Vorteile

- » Rund um die Uhr und überall bestellen
- » Immer zuerst informiert sein
- » Umfangreichen Service nutzen
- » Tipps und Tricks rund um den Eisverkauf
- » Rezeptdatenbank und Download-Service

Noch keine Zugangsdaten? Einfach registrieren in 3 Schritten:

- Auf www.langnese-business.de rechts oben **Anmelden** und anschließend **Jetzt registrieren** anklicken. Folgen Sie den Anweisungen.
- Für die Erstregistrierung benötigen Sie als Langnese Geschäftskunde **Ihre Kundennummer**. Als **Interessent** füllen Sie bitte das **Kontaktformular** aus, damit wir Sie anschließend kontaktieren können.
- Sie erhalten eine **Bestätigungs-E-Mail** mit Ihren Zugangsdaten.

CARTE D'OR

Poggemeier – der bewährte Partner von Langnese



Besuchen Sie uns auf
www.langnese-business.de

Dort finden Sie eine umfangreiche Sammlung
an köstlichen Eiskreationen für jeden Anlass
sowie Ideen rund um Desserts mit Eis.

