

ICE CREAM

MEETS

CRAFT BEER





CARTE D'DOR SALTED CARAMEL

Zart schmelzende Karamelleiscreme verfeinert mit Fleur de Sel und köstlichen Butterkaramell-Würfeln.



Als Craft Beer werden (im Gegensatz zu industriellen Bieren) allgemein Biere bezeichnet, die handwerklich von einer unabhängigen, kleinen Brauerei gebraut werden. Ihren Ursprung hat die Craft-Beer-Bewegung in den Vereinigten Staaten. Dort gab es in den 80er Jahren nur noch eine Handvoll Brauereien, die den Biermarkt mit einheitlichen, monotonen Bieren dominierten. Anfang der 90er begannen neu gegründete Kleinbrauereien mit neuartigen, kreativen Geschmacksprofilen gegen die Braugiganten einen Gegenpol zu schaffen. Mittlerweile gibt es über 7.000 so genannte Microbreweries, die zusammen einen Marktanteil von über 13 Prozent am Verkaufsvolumen und von 24 Prozent am Umsatz haben! Neben dieser Definition bezeichnet der Begriff Craft Beer in Europa auch Kreativbiere und -brauer, die - innerhalb oder außerhalb des Reinheitsgebotes – alte oder ausländische Bierstile aufgreifen und neu interpretieren.

In Deutschland gibt es immer mehr Verbraucher, die Bier mit mehr Geschmack wollen. Traditionelle Bierstile wie Märzen, Weizenbock oder Kellerbiere feiern eine Renaissance, ebenso wie für Deutschland neue Sorten wie IPA oder fassgereifte Biere. Neue Brauereien kommen auf den Markt und prägen den Begriff Craft Beer, der keine Biersorte beschreibt. Vielmehr steht Craft Beer für vielfältiges und kreatives Brauen mit natürlichen Rohstoffen und Biergenuss.

Liebe Gastronominnen, liebe Gastronomen,

wir laden Sie ein, uns auf einer kulinarischen Reise zu begleiten.

Deutschland ist nicht nur Eisland, sondern auch das traditionelle Bierland.

Haben Sie schon mal an die Kombination von Bier und Desserts gedacht? Mit unserem Dessertfolder wollen wir Sie inspirieren: Wir vereinen unsere Eis- und Sorbetsorten mit dem Lieblingsgetränk der Deutschen. Mal als Zutat, mal als frischer Begleiter im Glas.

Unser Eisexperte und Patissier Marcus Hannig hat hierbei bierkundige Unterstützung vom Biersommelier-Weltmeister erhalten. Oliver Wesseloh braut nicht nur in Hamburg selber – er hat auch die Bierempfehlungen zu unseren Eisdesserts geschrieben.

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit magischen Dessertmomenten und erfrischende Einblicke in die Craftbeer-Szene.

Ein Prosit der Gemütlichkeit

Ihr Langnese Business Team

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





CRAFT BEER MEETS AUS DEM GARTEN 9 + Languese Eisgenuss SOLERO
BANANA FOREST
BEER & BACON BRITTLE 13 + Carte D'Or SALTED CARAMEL
CRÉPES MILLEFEUILLE 15 + Carte D'Or PISTAZIE
PEANUT TACO
BIERCOCKTAIL MIT GIN19
+ Carte D'Or APFEL SORBET
+ Carte D'Or APFEL SORBET THANKS GIVING MOUSSE21 + Carte D'Or RUM ROSINE

9	11
13	15
17	19
21	23

CRAFT BEER MEETS PROFITERALE 25 + Carte D'Or SALTED CARAMEL
GEGRILITER KÜRBIS 27 + Langnese Eisgenuss SOLERO
DOPPELBOCK-BUNDT-CAKE 29 + Carte D'Or BOURBON-VANILLE
BEERAMISU
CHERRY BERRY LAMBIC CRISP
SCHOKOLADENBROT 35 + Carte D'Or SALTED CARAMEL

MIT EMPFEHLUNGEN VOM HAMBURGER BIERSOMMELIER OLIVER WESSELOH















DER CRAFT-BEER-PROFI Oliver stellt sich vor

Du bist Weltmeister der Biersommeliers. Wie wird man das? Mein Job als Bierbrauer hat mich um die ganze Welt "gespült". Den erleuchtenden Moment hatte ich 2009 in den USA: Dort war die Craft-Beer-Szene bereits aktiv. Das kreative Bierbrauen hat mich begeistert, denn ich brenne für Bier – und möchte meine Begeisterung teilen. Ich denke, die Gelegenheit, durch meinen Job auf der ganzen Welt verschiedenste Bierstile probieren zu können, und mein ungebremster Spaß an der Sache haben mir zum Weltmeistertitel verholfen.

Hast du ein Lieblingsbier zum Eis?

Das kommt auf den Kontext an: Welche Jahreszeit haben wir, was habe ich vorher gegessen und was möchte ich anschließend noch unternehmen? Im Winter habe ich Lust auf süßere Milcheissorten – und wähle dazu ein leichtes Bier. Im Sommer mag ich Fruchtsorbet in Kombination mit einem malzigen Bier.

Was zeichnet für dich ein gutes Bier aus?

Ein gutes Bier soll begeistern und in Erinnerung bleiben!





OLIVER WESSELOH

im Interview

Craft Beer ist in aller Munde. Was ist das Besondere an Craft Beer?

Craft Beer oder Kreativbiere, wie wir sie nennen, besitzen eine enorme Geschmacksvielfalt. Die Kreativbrauer haben unzählige Biersorten wiederaufleben lassen, die längst in Vergessenheit geraten waren. Wir experimentieren, etwa mit ungewöhnlichen Hopfensorten, kombinieren das Innovative mit alten Methoden und kreieren so neue Bierstile. Beispielsweise wurde vor über 300 Jahren Bier mit Koriandersamen gebraut – diese besondere Note findet man heute wieder öfter in Kreativbieren. Oder wir lassen Biere in Whiskyfässern reifen und gewinnen hervorragende Bourbon-Aromen. Es gibt so viele Möglichkeiten, ein einzigartiges Bier zu brauen!

Wie erklärst du den Trend, dass immer mehr Menschen Gefallen an den unabhängig gebrauten Bieren finden?

Die Menschen legen heute großen Wert auf bewussten Genuss.

Dazu gehören ein hoher Qualitätsanspruch und ein besonderer Wissensdurst: Die Konsumenten wollen erfahren, woher das Produkt kommt, wer es hergestellt hat und auf welche Weise.

All das können wir mit unseren Kreativbieren leisten. Wir sind quasi "Bierbrauer zum Anfassen", die Menschen können mit

uns in Kontakt treten und sich ganz genau erklären lassen, wie die Kreativbiere entstehen. Dazu kommt eine neue Lust am Ausprobieren. Lange Zeit waren Biere reine Durstlöscher, ihr Geschmack war wenig prägnant. Kreativbiere kann man hingegen degustieren und entdecken wie guten Wein!

Craft Beer hält auch Einzug in die Gastronomie – und zwar nicht nur als Durstlöscher zu deftigen Gerichten. Warum harmonieren Kreativbiere auch als abrundende Begleiter zu Kreationen der gehobenen Küche?

Kreativbiere und innovative Küche harmonieren so gut, weil sie nach dem gleichen Prinzip funktionieren: "1+1=3" lautet das Credo sowohl kreativer Köche als auch Bierbrauer. Sie wollen einen geschmacklichen Mehrwert, sprich ein einmaliges Geschmackserlebnis erzielen. Heute sind über 150 Bierstile definiert, dazu kommen noch viele andere neue Sorten. Dank ihrer geschmacklichen Vielfalt sind sie eine tolle Ergänzung zu gutem Essen.

Hand aufs Herz: Eis und Bier – wie geht das zusammen?

Klar, diese Kombination mag erst mal ungewöhnlich klingen.

Aber genau darum geht es: mit geschmacklichen Konventionen

brechen und zeigen, dass das schmeckt! Kreativbiere besitzen unendlich viele Aromen, mit denen man wunderbar spielen kann. Zum Beispiel mit der Süße-Säure-Balance: Zu einem frisch-herben Zitronensorbet würde ich ein karamelligmalziges Bier kombinieren. Dagegen ist ein schlankes, weniger süßes, dafür fruchtiges Bier ein prima Begleiter zu schokoladiger oder nussiger Eiscreme.

Innovative Dessertideen kommen derzeit in der Gastronomie eher selten auf den Tisch. Warum lohnt es sich, dem "Nachtisch" wieder mehr Aufmerksamkeit zu schenken – und welchen Beitrag kann Craft Beer dabei leisten?

Für mich gehört das Dessert zur logischen Menüfolge: Es soll das Vorangegangene abrunden. Der Auftakt und das Ende – daran erinnern sich die Menschen am ehesten. Deshalb ist ein gelungenes Dessert enorm wichtig! Das heißt, die Kreation aus der Küche muss so außergewöhnlich sein, dass Geschmack und Genuss "nachhallen" und die Gäste später noch darüber sprechen. Eine überraschende Kombination aus Eis und Craft Beer kann einen solchen Wow-Effekt haben.









Wareneinsatz: € 1.16*

UVP: € 4.10*

Spanne: € 2.94*

Preis inkl. MwSt. Eine frische Kombination aus dem

Tilmans Das Helle – ein klassisches Bayrisches Bier, welches in der Brauerei Gut Forsting gebraut wird. Das Besondere an

Das **Prototyp** der Hamburger Kehrwieder Kreativbrauerei









Dieses Dessert kommt gleichzeitig verspielt und mächtig daher. Genau das Richtige für ein komplexes Bier, das aber auch viel Raum für Entdeckungen lässt. Weizenböcke sind durch die Bananenkomponente hier klar im Vorteil.

Der Aventinus Eisbock von Schneider Weisse aus Kelheim, ein dunkler Weizendoppelbock, strotzt vor Karamellnoten, ergänzt durch Aromen von Pflaumen, Bananen, Nelken, Marzipan und Rosinen – das Bier an sich ist schon ein Dessert! Das Spannende hier ist, dass es sich aromatisch ständig verändert, während es wärmer wird. Daher sollte es nicht zu kalt serviert werden (unter 10 °C). Dieses Bier würde sich auch dazu eignen, es über den Crêpe als Soße zu geben.

Alternative – ausgefallener und mächtig:

Dieser Camba Bavaria Weizenbock Bourbon der Seeoner Brauerei Camba Bavaria ist über mehrere Monate in Bourbon-Fässern gereift. Die stiltypischen Karamell- und Bananennoten werden hier noch durch Bourbon-Whiskey-, Vanille- und Kokosaromen der

Eichenholzfässer ergänzt.

Wareneinsatz: € 1,15*

UVP: € 4,03*

Spanne: € 2,87*

* pro Portion/

Preis inkl. MwSt.

BANANA FOREST

+ Carte D'Or BANANE

180 ml Milch 2 Eier 30 g Butter 120 ml Bier

Zutaten Crêpes

Zutaten Banana Forest 80 g Butter 175 g brauner Zucker 200 ml Bier feste Banane

Carte D'Or Banane

40 ml Rum

Puderzucker

Zubereitung Crêpes: Milch, Eier, Butter und Bier in einen Mixer geben. Das Mehl zum Schluss hinzufügen und auf mittlerer Stufe verrühren.

Eine mittelgroße Pfanne leicht erhitzen. Butter in der Pfanne zerlaufen lassen. Eine Schöpfkelle Teig in die Pfanne geben und gleichmäßig verteilen, bis der Boden der Pfanne bedeckt ist. Circa 30 Sekunden backen, bis der Crêpe-Teig sich vom Pfannenboden löst, Crêpe umdrehen. 20 Sekunden von der anderen Seite backen. Zur Seite legen und abkühlen lassen. Vorgang wiederholen, bis der ganze Teig verarbeitet ist.

Zubereitung Banana Forest: Butter, braunen Zucker und Bier in eine Pfanne geben. Rühren, bis die Mischung karamellisiert – Dauer circa 2–3 Minuten. Bananen in Scheiben schneiden und mit dem Zimt in die Pfanne zum Karamell geben. Hitze reduzieren, Rum hinzufügen und flambieren. Sobald die Flamme erloschen ist, die Pfanne vom Herd nehmen. Restliche Butter unterrühren.

Eine Kugel Carte D'Or Banane mit einem Crêpe und Banana Forest auf einem Teller anrichten. Mit Puderzucker bestreuen.

Ein sehr vielschichtiges Dessert mit einer überraschenden Kombination. Die Kombination aus karamellisiertem Bacon, Cayennepfeffer, Salz und Eis vereinigt so ziemlich alle geschmacklichen Dimensionen: Fett, umami, Schärfe, Salz und Süße – es fehlen nur noch Säure und Bittere.

Rodenbach Grand Cru – Oud Bruin: Ein perfekter Gegenpol zu dem Fett des karamellisierten Bacon und der Süße des Carte D'Or Salted Caramel ist die Säure des Bieres der belgischen Brauerei Rodenbach. Das Bier wird über Jahre in Eichenholzfässern gereift und anschließend mit jüngerem Bier zum Rodenbach Grand Cru geblendet. Dieses Bier bringt Aromen von altem, gereiftem Aceto balsamico mit, von Beeren, Vanille, Rotwein ...

Trotz seiner Komplexität ist das Rodenbach Grand Cru überraschend schlank und erfrischend mit einem an Rosé-Champagner erinnernden Finish.

Ein klassischerer Ansatz wäre, ein britisch angehauchtes Dessert auch mit einem britischen Bier zu kombinieren:

Das **Nut Brown Ale** der britischen Brauerei Samuel Smith ist ein braunes Bier, welches durch den geschickten Einsatz von Röstmalzen neben dem typischen Karamellaroma auch nussige Noten von Mandeln, Bucheckern und Walnuss mitbringt. Durch seinen schlanken Körper und die verhältnismäßig geringe Süße kommt die Bittere dieses Bieres noch gut zum Tragen.







NI-BEER.

Ein leichteres Dessert mit säuerlichen Fruchtkomponenten kann einen dezenten Ausgleich durch Süße vertragen. Wenn dabei noch die fruchtige Note ergänzt wird, wird das Ganze rund.

California Brown Ale ist ein malziges Bier vom Freiburger Braukollektiv mit Karamell- und Chocolate-Malzen und einer guten Portion Zitrus-/Grapefruithopfen. Der Stil des klassischen englischen Brown Ales, welches sich durch eine braune Farbe, Aromen von Brotkruste, Karamell und einem Hauch von Schokolade bei einem überraschend schlanken Körper auszeichnet, wurde hier durch typische West-Coast-Hopfen ergänzt, die zusätzlich noch deutliche Zitrus-/Grapefruitnoten mitbringen.

Das **Dominica** der Hamburger Kehrwieder Kreativbrauerei ist ein sogenanntes Double Dry Hopped oder auch Juicy Pale Ale. Hier wird die Bittere des Hopfens so weit wie möglich zurückgefahren, während mit der doppelten Menge üblicher India Pale Ales kaltgehopft wird. Das Ergebnis ist ein sehr schlankes Bier mit einer unglaublich hohen Drinkability, weltreneinsatz: € 1,15* ches gleichzeitig eine immense

Wareneinsatz: € 1,15* UVP: € 4,03* Spanne: € 2,88*

* pro Portion/

Fruchtigkeit von Zitrusfrüchten,
Ananas, Mango und Maracuja mitbringt.

CREPES MILLEFEULLE + Carte D'Or PISTAZIE

Zutaten Crêpes
4 Eier
80 g Butter
240 g Mehl
180 ml Milch
180 ml Wasser

240 ml Maibock

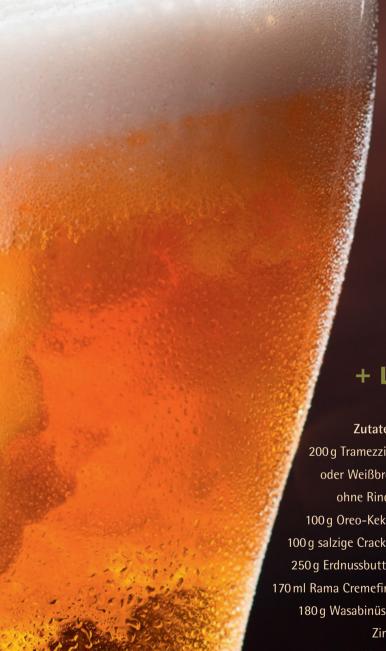
Zubereitung Crêpes: Alle Zutaten zu einem glatten Teig vermengen und 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen, damit sich die Blasen ablösen. Crêpe in einer Pfanne bei mittlerer Hitze ausbacken.

Zutaten Himbeersauce 340 g frische Himbeeren 60 g Zücker 20 g Wasser

Zubereitung Himbeersauce: Die Himbeeren mit dem Zucker und Wasser in einem Wasserbad circa 30 Minuten köcheln lassen. Vom Herd nehmen und auf Raumtemperatur abkühlen lassen. Mit einem Schneebesen die Masse aufschlagen, bis die Mischung eine marmeladenähnliche Konsistenz annimmt.

Zutaten Zitronenjoghurt 450 g Joghurt 2 Vanjlleschoten 1 Zitrone 50 g Zucker Zubereitung Zitronenjoghurt: Für den Zitronenjoghurt alle Zutaten in eine Schüssel geben und verrühren. Einen Crêpe auf eine große Anrichtplatte legen und mit Zitronenjoghurt bestreichen. Diesen Vorgang zwei Mal wiederholen. Die geschichteten Crêpes in gleich große Stücke schneiden. Den oberen Crêpe mit Joghurtcreme, Himbeeren und Himbeersauce garnieren.

10 Kugeln Carte D'Or Pistazie Crêpe-Komposition mit einer Kugel Carte D'Or Pistazie servieren.



PEANUT TACO + Languese Eisgenuss NOGGER

Zutaten 200 g Tramezzini oder Weißbrot ohne Rinde 100 g Oreo-Kekse 100 g salzige Cracker 250 g Erdnussbutter 170 ml Rama Cremefine 180 g Wasabinüsse Zimt Honig

30 Kugeln

Langnese Eisgenuss

Zubereitung: Tramezzini in kleine Würfel schneiden. In einer Pfanne rösten, Honig und Zimt dazugeben. Zum Anrichten auskühlen lassen.

Die Oreo-Kekse in einem Mixer fein mahlen und die salzigen Cracker gefällig brechen. Die Erdnussbutter mit der Rama Cremefine zu einer glatten Sauce verrühren.

Tramezzini-Würfel mit drei Kugeln Langnese Eisgenuss Nogger auf einem Teller anrichten. Das Eis mit Sauce und Wasabinüssen dekorieren.



Das **Dolly** IPA des Freiburger Braukollektivs bringt durch den

Das **Backbone Splitter** ist ein West Coast IPA von der







Der Biercocktail bringt von sich aus viele frische und leicht säuerliche Noten mit. Auch der Gin Sul glänzt mit mediterranen Zitrusnoten. Hierzu passen eine leichte Süße und zusätzliche Frucht- und Gewürznoten.

Das **Sorachi Ace** der New Yorker Brooklyn Brewery ist ein Belgisches Saison, welches mit dem japanischen Hopfen Sorachi Ace gebraut wird, welcher Aromen von Zitronengras, Ingwer und Orangenschalen, aber auch Dill mitbringt. Der Bierstil Saison, ursprünglich für die Erntehelfer gebraut, besticht durch seine hohe, fast champagnerartige Rezenz durch die Flaschengärung, deutliche Honignoten und pfeffrige Aromen von der Hefe.

Das Bier ist relativ trocken und schließt mit einem leicht herben Nachhall

Das **ü.NN** der Hamburger Kehrwieder Kreativbrauerei ist das erste deutsche alkoholfreie Kreativbier und besticht durch intensive Fruchtnoten von Mango, Ananas und Limette. Dabei hat es die typische Bittere eines IPA und lässt den Alkohol nicht vermissen. Die deutliche Restsüße, die dem Produktionsprozess geschuldet ist, fällt im Bier durch die süßen Fruchtaromen nicht auf und ergänzt die Säurekapazität des Cocktails elegant.

assend zur Thanksgiving-Feier wird dieses Dessert

Das Jrön (niederrheinisch für "Grün"), ein Gemeinschaftsder Düsseldorfer Kult-Hausbrauerei Uerige, passt nicht nur aromatisch, sondern auch konzeptionell zum Thanksgiving-Thema. Dieses Bier wird nur einmal im Jahr zur Hopfenfrisch vom Feld geerntet und ohne die übliche Trocknung innerhalb von 24 Stunden direkt verbraut. Die Basis für dieses Bier ist die Sticke, quasi ein Altbier-Bock. Das Bier kommt mit intensiven Karamellnoten, einer deutlichen, aber nicht

den Gewürzen zur Kürbiszubereitung gebraut. Bei diesem Steamworks Pumpkin Ale kommen dann auch viele Karamellmalze zum Zuge. Das Ergebnis sind deutliche Noten



THANKSGIVING MOUSSE

+ Carte D'Or RUM ROSINE

60 g brauner Zucker 60 g weißer Zucker 15 g gemahlener Ingwer 25 g Zimt 15 g Muskatnuss 240 g Saure Sahne 700 ml Schlagsahne 250 g Frischkäse Italienische Löffelbiskuits (Savoiardi) 120 g dunkle Schokolade

10 Kugeln

Zutaten

350 ml Kürbispüree

Eine Kugel Carte D'Or Rum Rosine in die Gläser geben. Sofort servieren. Carte D'Or Rum Rosine

Schüssel Kürbis, braunen Zucker, Zucker, Ingwer, Zimt, Muskatnuss, Salz, Sauer m und 450 ml der Sahne vermengen. Bei mittlerer is sich weiche Spitzen bilden. Geschwindigkeit anschlagen,

ie restliche Schlagsahne (250 ml) steif schlagen. In einer separaten Schüssel 4 Tulpengläser bereitstellen. Als Erstes eine Schicht Kürbismousse in die Gläser geben. Nach jeder Schicht eine Lage Löffelbiskuits und geraspelte Schokolade dazugeben. Die Schichten wiederholen und mit der Schokolade enden. Die Gläser für circa 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

> Wareneinsatz: € 1,36* UVP: € 4,76* Spanne: € 3,40*





Wareneinsatz: € 1,46*

UVP: € 5,11*

Spanne: € 3,65*

* pro Portion/ Preis inkl. MwSt.

PORTER MARSHMALLOWS

+ Carte D'Or SCHOKOLADE

utaten Marshmallows 350 ml Bier 60 g Zucker 7 g Gelatine 30 ml Rapsöl 240 g Puderzucker 20 Butterkekse Zubereitung Marshmallows: Das Porter und Zucker in einem Topf verrühren und 5 Minuten köcheln lassen. Vom Herd nehmen und auf circa 27 °C abkühlen lassen. Die Bier-Zucker-Mischung in die Schüssel einer Anschlagmaschine geben und die vorher eingeweichte Gelatine dazugeben. Mit einem Schneebesen mit hoher Geschwindigkeit mischen, bis sich die Mischung im Volumen vervierfacht und beginnt, weiche Spitzen zu zeigen. Während der Mixer läuft, ein GN-Blech mit dem Rapsöl leicht einfetten. Das Marshmallowgemisch auf das GN-Blech gießen, abdecken und über Nacht kühlen lassen.

Aus dem Kühlschrank nehmen und die Marshmallows in Quadrate teilen. Vom Blech nehmen und mit Puderzucker bestäuben. Alternativ direkt auf die Kekse setzen.

Zutaten Ganache
120 ml Sahne
230 g Zartbitterschokolade
circa 20 Graham-Cracker

Zubereitung Ganache: Schokolade und Sahne in ein Wasserbad geben und köcheln lassen, bis sich die Schokolade aufgelöst hat.

10 Kugeln Carte D'Or Schokolade

Zum Anrichten einen Cracker mit der Ganache bestreichen, Marshmallow auf den Cracker legen und mit der Ganache bestreichen. Einen weiteren Cracker oben auflegen, sodass es wie ein Sandwich aussieht. Je ein Marshmallow-Sandwich mit einer Kugel Carte D'Or Schokolade auf einem Teller anrichten.



Ein Dessert mit Süße und voluminöser Konsistenz.

Durch die Vollkornkekse wird eine rustikal-getreidige

Ebene hinzugefügt. Mehr Süße durch das Bier würde hier zu schwer werden. Besser wäre es, ein eher schlankes Bier (ohne dass es hinter dem Volumen der Marshmallows und des Schokoladeneis verschwindet) und gleichzeitig Kaffee- oder Gewürznoten hinzuzufügen.

Beim Bier Mashsee Ome Lene der Hannoveraner Mashsee Brauerei werden die typischen Lebkuchenzutaten Kakaonibs, Zimt, Fenchel, Anis, Koriander, Ingwer, Nelken, Sternanis, Piment, Muskat und Kardamom beim Brauen verwendet. Schokoladige, weihnachtliche Gewürze nehmen das Carte D'Or Schokolade genauso auf wie die Vollkornkekse, ohne zu wuchtig aufzutreten.

Die Störtebeker Braumanufaktur aus Stralsund hat mit ihrem **Schwarz-Bier** ein malzbetontes, jedoch verhältnismäßig schlankes Bier kreiert. Röstaromen wie Zartbitterschokolade und Kaffee dominieren hier, ohne eine aufdringliche Röstbittere mitzubringen. Das Bier zeigt eine dezente Süße, ohne zu mächtig zu werden.

PROFITERALE

+ Carte D'Or SALTED CARAMEL

Zutaten Profiterolen
230 ml Bier
60 g gesalzene Butter
10 g Salz
120 g Mehl
3 große Eier
40 g brauner Zucker

Zubereitung Profiterolen: Den Backofen auf 200 °C vorheizen. In einem Topf bei mittlerer Hitze Bier, Butter und Salz zum Kochen bringen. Die Hitze ausschalten, Mehl dazugeben und mit einem Kochlöffel kräftig umrühren, bis sich ein Teig bildet. Hitze wieder auf mittlere Stufe drehen und weiterrühren, bis der Teig anfängt, kompakt zu werden und leicht trocknet. Sobald er sich von der Seite des Topfes wegzieht und eine glatte Kugel bildet, den Teig in die Schüssel einer Anschlagmaschine mit Knethaken geben und 5–6 Minuten abkühlen lassen, damit die Eier nicht stocken, wenn man sie hinzufügt. Eier und braunen Zucker in eine Schüssel geben und vermengen, bis die Eier gut eingemischt sind. Der Teig sollte glatt und glänzend erscheinen. Den Teig in eine Schüssel geben und 10 Minuten abkühlen lassen. Die Teigportionen auf ein Blech mit Backpapier – in einem Abstand von 5 cm – dressieren. 15 Minuten backen. Die Hitze auf 170 °C reduzieren, um weiterzubacken, bis die Profiterolen goldbraun und knusprig sind (circa 15 Minuten).

Zutaten Mousse

240 ml Sahne

120 g Zucker

140 g Mascarpone

30 ml Ahornsirup

1 Vanilleschote

Zubereitung Mousse: Sahne und Zucker in die Schüssel einer Anschlagmaschine
geben, zu Beginn auf geringer Stufe anschlagen, nach und nach die Geschwindigkeit erhöhen. 2–3 Minuten schlagen, bis die Creme fest ist. Mascarpone,
Ahornsirup, Vanille und Gewürze dazugeben. Noch 30 Sekunden schlagen.

1 Stunde kühl stellen. Profiterole halbieren und mit der Mousse füllen.

Profiterolen mit einer Kugel Carte D'Or Salted Caramel servieren.

10 Kugeln
Carte D'Or Salted Caramel

10 g Muskatnuss



Wareneinsatz: € 1,21* UVP: € 4,23* Spanne: € 3,02*

Ein verspieltes und doch komplexes Dessert, welches durch die
Süße des Ahornsirups, die Fruchtigkeit der Mascarpone und dem Carte D'Or
Salted Caramel viele Dimensionen erhält. Eine
sehr traditionelle Möglichkeit wäre, diesen Dimensionen

Der **Edelstoff** der Münchner Augustiner Bräu ist ein helles Exportbier, wie es im Buche steht – robuster als ein simples Helles und doch nicht aufdringlich. Stroh-, Brot-/Getreide-, Honignoten sowie Kräuter- und Zitrusnoten spielen mit den Fruchtnoten aus der Mascarpone, ohne die Süße zu sehr in den Vordergrund zu stellen. Ein eher unaufgeregtes Bier, welches die Kombination gut trägt.

Ein anderer Ansatz wäre es, die komplexen Aromaschichten aufzunehmen und zusammen mit einem ausgefalleneren Bier auf eine nächste Stufe zu heben:

Westmalle Dubbel der belgischen Trappisten-Klosterbrauerei ist ein rotbraunes, malzbetontes Starkbier. Es beginnt mit warmen Tönen von Vanille, Karamell und gerösteter Schokolade. Neben den typischen Aromen von Karamell findet man Bananennoten sowie solche von, Dörrobst, Rumrosinen und Melasse. Trotz dieser intensiven Aromen endet das Bier sehr trocken mit überraschend wenig Restsüße.







Bei dieser Bier-Speise-Paarung kommen der Kürbis mit Röstnoten, das Basilikum mit frischen Kräuternoten, der Ziegenkäsejoghurt mit eher deftigen Noten und der Zitronensaft mit einem Säureanteil daher, während das Langnese Eisgenuss Solero tropische Früchte und Süße mitbringt. Hier sind Biere gefragt, die diesen eher feinen Nuancen genug Raum lassen.

Das **Prototyp** der Hamburger Kehrwieder Kreativbrauerei ist gleichzeitig ein Prototyp für eine neue Biergattung: hopfengestopfte Lager. Körper und Bittere sind auf ähnlichem Niveau wie die eines klassischen hellen Lagerbiers. Zusätzlich bringt das Prototyp durch die Kalthopfung auch noch fruchtige Noten von Maracuja, Litschi und Holunder mit, die perfekt mit den Fruchtnoten des Langnese Eisgenuss Solero harmonieren.

Ein alternativer, modernerer Ansatz wäre das Rothaus Tannenzäpfle, ein klassisches süddeutsches Pils. Es kommen leichte Malz- und Karamellnoten durch, die sich mit der wahrnehmbaren, aber nie aufdringlichen Bittere die Waage halten. Die Bittere klingt leicht nach, aber nie auf-Wareneinsatz: € 0,94*

• dringlich oder kratzig. UVP: € 3,29*

Spanne: € 2,35*

* pro Portion/

Preis inkl. MwSt.

GEGRILITER KÜRBIS

+ Languese Eisgenuss SOLERO

1 Kürbis 1.200 g Joghurt 450 ml Honig 570 g Ziegenkäse 300 ml Bier 1 Zitrone 1 Bund Minze

10 Kugeln

Langnese Eisgenuss

Zubereitung: Kürbis in Würfel schneiden (circa 10cm lang, 5cm breit und 2,5 cm tief). Den Grill schüren.

In einer Schüssel Joghurt, Honig, Ziegenkäse und Bier zu einer glatten Masse

Den Zucker leicht über die Kürbisscheiben streuen und diese auf den Grill legen. Auf jeder Seite 2 Minuten grillen, vom Grill nehmen, auf einen Teller legen und kurz abkühlen lassen.

2–3 Kürbisscheiben auf einem Teller neben einer Kugel Langnese Eisgenuss Solero anrichten und mit Joghurtsauce, Minzblättern und ein paar Spritzern Zitrone garnieren.



e Schoko-Übermacht des Bundt-Cake wird im Dessert spielerisch aufgelockert durch die Orangenschale in der Ganache. Dies gilt es, im Bier aufzunehmen und fortzuführen.

Der Wildwuchs Bock Orange des Wilhelmsburger Wildwuchs Brauwerk ist ein mittelfarbiger Doppelbock, der zusätzlich mit der Sorte Mandarina Bavaria kaltgehopft wurde. Dadurch werden die süßen Karamellnoten durch Zitrus- und besonders Orangennoten ergänzt.

Klassische Alternative wäre hierzu der Faust Dunkler Doppelbock des Brauhaus Faust aus Miltenberg am Main. Es ist ein rotbraunes, intensiv malzaromatisches Starkbier mit dezenten Sherry-, Karamell-, Honig- und deutlichen

Das traditionsreiche Bockbier ist zwar malzbeton und wuchtig mit Dörrobstnoten, aber dennoch trocken im Finish.

DOPPELBOCK-BUNDT-CAKE

+ Carte D'Or BOURBON-VANILLE

Zutaten Bundt Cake 120 g ungesüßtes Naturkakoapulver 110 ml Doppelbock 225 g Butter 120 g brauner Zucker 240 g Mehl 20 g Backpulver

> Salz 3 Eier 120 g Zucker 170 g Butter

Zutaten Ganache 240 ml Sahne 120 ml Doppelbock 280 g Zartbitterschokolade

Zubereitung Bundt-Cake: Die Backform mit Trennfett aussprühen und zur Seite stellen. Kakaopulver, Doppelbock, Butter und braunen Zucker bei mittlerer Hitze in einem Topf vermengen und erwärmen – jedoch nicht aufkochen. Sobald die Butter vollständig geschmolzen ist, vom Herd nehmen und leicht abkühlen lassen.

Mehl, Backpulver und eine Prise Salz in einer Schüssel vermischen. In einer separaten Schüssel Eier, Zucker und Buttermilch vermengen. Die trockenen Zutaten in die Eier-Zucker-Mischung geben und kurz verrühren. Das leicht abgekühlte Doppelbock-Gemisch dazugeben. Rühren, bis die Farbe einheitlich ist.

Den Teig zu 2/3 in eine eingefettete Backform gießen. 40-45 Minuten backen. 15 Minuten auf einem Blech abkühlen lassen. Kuchen aus der Backform nehmen und auf eine Kuchenplatte

Zubereitung Ganache: Sahne, Doppelbock und Schokolade bei mittlerer Hitze in einem Topf köcheln lassen. Orangenschale dazugeben. Kurz aufkochen lassen, dabei gut rühren, um sicherzustellen, dass die Ganache glatt und gut vermischt ist. Nach circa 3 Minuten vom Herd nehmen. Die Ganache auf den Kuchen gießen, sodass sie an der Seite des Kuchens runterläuft. Den Kuchen 30 Minuten in den Kühlschrank stellen, bevor er angeschnitten wird.

Kuchen in Stücke schneiden. Mehrere kleine Kuchenstücke mit einer Kugel Carte D'Or Bourbon-Vanille Carte D'Or Bourbon-Vanille auf einem Teller anrichten.

Wareneinsatz: € 1.26* UVP: € 4,41 Spanne: € 3.15





Wareneinsatz: € 2,18* UVP: € 7,63*

Spanne: € 5,45*

* pro Portion/ Preis inkl. MwSt.

hinzu.



Das **El Duderino** der Hamburger Kehrwieder Kreativbrauerei ist ein Russian Imperial Milk Coffee Stout – ein schwarzes Bier mit über 10 Prozent Alkohol, welches mit Milchzucker gebraut und auf Robusta-Bohnen gereift wird. Das Bier hat schon fast eine ölige Konsistenz, wobei die cremige Süße durch die Röstbittere gekontert wird. Bei der Zubereitung bekommt man intensive Schoko- und Espressonoten ins Beeramisu und es nimmt die eingebrachten Aromen in der Paarung perfekt auf. Zum Dessert serviert, bricht der hohe Alkoholgehalt den hohen Fettanteil gekonnt auf.

Ein gänzlich anderer Ansatz wäre hier, die intensive Süße zu brechen und mit einer Berliner Weisse die Fruchtnoten aufzunehmen und spielen zu lassen. **Irmgard** der Berliner Brauerei Schneeeule ist eine Berliner Weisse mit Ingwer, Zitronenschalen, Orangenschalen und Granatapfel. Die trockene Säure der klassischen Berliner Weisse wird hier durch die scharfen Ingwer- und sauren Fruchtnoten ergänzt. Dieses Bier nimmt die Fruchtigkeit auf und ergänzt sie mit Dörrobstnoten.



+ Carte D'Or MANGO SORBET

5 Eier 500 g Zucker 60 Löffelbiskuits 2.500 g Mascarpone 50 g Kakaopulver 11 Bier

Zutaten

Zubereitung: Biskuits im Porter/Stout einlegen. Eier mit dem Zucker schaumig

schlagen und die Mascarpone unter den Schaum heben. Die Creme abwechseln zucker

selnd mit den Biskuits in kleine Formen schichten. Zwischen die Schichten Kakaopulver streuen. Abschließend das Beeramisu für zwei Stunden im Kühlschrank kalt stellen.

10 Kugeln
Carte D'Or Mango Sorbet

Die Schälchen aus dem Kühlschrank nehmen und mit Kakaopulver bestreuen.

Auf einem Teller neben einer Kugel Carte D'Or Mango Sorbet anrichten.

Das Dessert erhält durch das Sorbet eine fruchtig-säuerliche Note, die mit dezenter Süße ausgeglichen wird. Eine gute Wahl wäre ein Bier, das die Fruchtnoten aufnimmt und sie durch eine weitere süße Aromakomponente ergänzt.

Lambiek ist eine belgische Spezialität, die nach einer ersten Spontangärung mit Wildhefen in Holzfässern bis zu 3 Jahre reift und anschließend aus jungem und altem Lambiek zu Gueuze wird. Für die Variante Kriek werden spezielle Kirschen dazugegeben und durch Verschnitt mit jungem Bier startet die Gärung erneut. Das Resultat: ein trockenes, säuerliches Kriek Lambiek. In Kombination mit dem Kirschsorbet könnte die Säure ohne ausgleichende Süße zu dominant werden. Daher empfiehlt sich hier **Lindemans Kriek**, das eine deutlich geringere Säure und dafür höhere Restsüße aufweist.

Liefmans Kriek Brut ist ebenfalls ein Kirschbier, das aus verschiedenen Jahrgängen besteht. Dieses Craft Bier ist die fabelhafte Balance von frischen Akzenten und einem dezenten süß-säuerlichen Geschmack von Kirschen. Kriek Brut ist ein gemischtes Gärbier. Durch die Kellerreifung erhält das Bier eine reichere Geschmackspalette, die hervorragend zum Kirschsorbet passt.

Grand Reserve ist ein belgisches Quadrupel – ein dunkles, obergäriges Starkbier – der Trappisten-Klosterbrauerei Chimay. Dieses Bier wird mit Kandiszucker gebraut, wodurch Aromen von schwarzen Kirschen, Pflaumen, Rosinen, Süßholz, Karamell und Melasse dominieren. Das Bier kommt mit einer deutlichen Süße und portweinartigen Schwere daher und schließt mit einer wärmenden alkoholischen Note.

Wareneinsatz: € 1,21* UVP: € 4.23*

Spanne: € 3,02*

* pro Portion/ Preis inkl. MwSt.

CHERRY BERRY LAMBIC CRISP

+ Carte D'Or KIRSCH SORBET

Antihaftkochspray
800 g Kirschen
oder Beeren (TK)
120 ml Bier
70 g Mehl
125 g Zucker

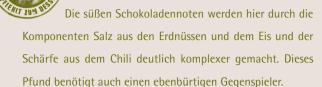
Zubereitung Kirschfüllung: Den Backofen auf 160°C vorheizen. Vier kleine Keramiktöpfe mit Antihaftkochspray besprühen. In einem Topf die Kirschen/Beeren, Bier, 2 EL Mehl und weißen Zucker mischen. Zum Kochen bringen und sofort vom Herd nehmen. Die Mischung gleichmäßig auf die vier Formen aufteilen.

Zutaten Streusel 140 g Hafer 125 g Mehl 125 g brauner Zucker 80 g ungesalzene Butter Zubereitung Streusel: Für die Streusel Hafer, restliches Mehl, braunen Zucker und geschmolzene Butter vermengen. Die Streusel über der Kirschmischung verteilen. 30–35 Minuten backen, bis die Streusel goldbraun sind.

10 Kugeln Carte D'Or Kirsch Sorbet Eine Kugel Carte D'Or Kirsch Sorbet auf den Cherry Berry Lambic Crisp platzieren und servieren.







Riedenburger Dolden Dark (Porter), das klassische Bier der englischen Hafenarbeiter, begeistert durch Schokoladenund Kaffeenoten, ohne jedoch eine deutliche Röstbittere mitzubringen. Speziell die Kombination Zartbitterschokolade, Karamell und brauner Zucker bei einem mittleren Körper spielen schön mit den Salz- und Chilinoten.

Riedenburger Dolden Bock aus dem Riedenburger Brauhaus ist ein Weizendoppelbock, der hier mehr auf die cremige, vollmundige Seite des Carte D'Or Salted Caramel eingeht und es durch die Aromatik von überreifer Banane, Gewürznelken, Dörrobst, Zimt und Orangen ergänzt.



SCHOKOLADENBROT

+ Carte D'Or SALTED CARAMEL

375 ml Milch 475 ml Sahne 85 ml Bier 8 Eigelb 475 g Zucker 30 g Butter 5 g Salz 150 g Erdnüsse Zubereitung Eis: 150 g geröstete und gesalzene Erdnüsse zerkleinert. In einem Topf mit Milch, Sahne und Bier vermengen und aufkochen lassen. Ständig umrühren, bis sich um die Ränder herum kleine Blasen bilden. In einer Schüssel Eigelb mit Zucker verrühren. Die heiße Milchmischung in die Eigelb-Zucker-Mischung geben und schnell verrühren. Die Ei-Sahne-Mischung in den Topf geben und bei mittlerer Hitze kochen, bis die Masse zur Rose abgezogen ist. Den restlichen Zucker und Salz bei mittlerer Hitze in einen Topf geben und zu einem Karamell kochen, zum Schluss die kalte Butter und Chilipulver dazugeben und verrühren.

Zubereitung Brot: In einem kleinen Topf Milch, Bier, Kakaopulver und Zucker

vermengen. Bei schwacher Hitze kurz so lange erwärmen, bis sich Kakaopulver

Zutaten Brot
150 ml Milch
80 ml IPA
40 g Kakaopulver
40 g Puderzucker
4 Eier
60 g Butter
10 Scheiben Butterbrioche

15g Chilipulver

In einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze etwas Butter schmelzen. Brotscheiben in den Teig tauchen und eine Minute einweichen lassen. Brotscheiben auf dem Grill oder in der Pfanne anbraten bis sie beidseitig braun sind.

und Zucker auflösen. Eier hinzugeben und alles verrühren.

10 Kugeln Carte D'Or Salted Caramel Zum Servieren zwei Brotscheiben auf einem Teller platzieren und mit einer Kugel Carte D'Or Salted Caramel und Peanut Ice Cream abrunden.



APFEL SORBET

Sorbet mit kandierten Apfelstückchen.

BANANE

Unwiderstehlich cremiges Bananeneis

mit feinen Bananenstüchen.

Feines Vanilleeis mit reinen,

erlesenen Bourbon-Vanilleschoten.



MANGO SORBET

Fruchtig und exotisch: mit Mangostückchen (3%).



NOGGER

Eis mit Vanillegeschmack und einer Nuss-Nougat-Sauce.



BOURBON-VANILLE



KIRSCH SORBET

Sorbet mit Kirschstückehen.



PISTAZIE

Mildes Pistazieneis, mit Pistazienstückchen (3,5%) harmonisch vollendet.



RUM ROSINE

Aromatisches Rumeis mit in Rum eingelegten Rosinen.



SALTED CARAMEL

Zart schmelzende Karamelleiscreme köstlichen Butterkaramell-Würfeln



Schokoladeneis mit herbaromatischen Schokostückchen (3,5%).



SOLERO

Eis mit Vanillegeschmack und Maracujasauce.









Poggemeier



WWW.LANGNESE-BUSINESS.DE



Ihre Online-Vorteile:

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

Noch keine Zugangsdaten? Einfach registrieren in drei Schritten:











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.