



KATEGORIE

Pâtisserie und Stückli



SAISONDESSERT FRÜHLING: ERDBEER-JOGHURT

ÜBERSICHT

Rezept-Nr. 37439

ZUTATEN

Gruppe 1

Zutat

Haferflocken-Streusel mit PRONTO Biscuit (Rezept-Nr. 37428)

KG

1.000

Gesamtgewicht: 1.000

Gruppe 2

Zutat

Naturejoghurt

Les Fruits 70% Strawberry (Pistor-Nr. 18238)

AROMATIC Erdbeer-Paste (Pistor-Nr. 2180)

Wasser

Fond Royal (Pistor-Nr. 18280)

Vollrahm 35%

KG

0.970

1.750

0.040

0.385

0.230

1.150

Gesamtgewicht: 4.525

Gruppe 3

Zutat

Diplomat-Crème mit GRAZIELLA C Deluxe (Rezept-Nr. 37232)

Erdbeeren, frisch

KG

2.000

-

Gesamtgewicht: 2.000

METHODE

Herstellung:

Vorbereitung:

100 Dessertbecher Kova 16 cl (Pistor-Nr: 13098) bereitstellen und je Becher ca. 10 g Streusel abfüllen.

Erdbeer-Joghurt Mousse:

Les Fruits 70% Strawberry, Joghurt und **Aromatic Erdbeer-Paste** mit Stabmixer oder Cutter mixen. Wasser (ca. 45° C) und **Fond Royal** mischen und unter die Joghurtmischung ziehen. Leicht geschlagen Rahm unterziehen und Mousse sofort weiterverarbeiten.

Je Becher 45 g Mousse eindressieren.

Fertigstellen:

Mit Diplomatcrème Rosette aufdressieren und mit frischen Erdbeeren ausgarnieren. Diese evt. dünn gelieren.

Lagerung:

Desserts können, mit oder ohne Diplomatcrème, abgedeckt mehrere Wochen im Tiefkühler gelagert werden.

Farbe:

Ist beim Erdbeer-Joghurt Mousse ein intensiveres rot gewünscht, kann mit etwas Lebensmittelfarbe nachgeholfen werden.