





COCKTAIL DESSERTS

Cocktails erinnern an Sommer, Sonne und schöne Stunden. Holen Sie sich dieses unbeschwerte Gefühl in Ihr Gebäck- und Dessertangebot mit den neuen Cocktail Desserts. Cocktail-Klassiker, wie den von Hemmingway besonders geschätzten Mojito oder den allseits beliebten Piña Colada, finden Sie in unserer „Cocktailkarte“ als köstliches Dessert umgesetzt.

Mit den Dessertpasten und Royalpasten aus dem Martin Braun Aromensortiment lassen sich nicht nur diese Dessertideen zaubern: Sie öffnen Ihnen die Möglichkeit einer Vielzahl eigener Kreationen! Eine individuelle Spezialität mit Ihrem Firmennamen oder einem regionalen Bezug etwa zu Ihrem Standort, ermöglicht Ihnen eine Alleinstellung und Abgrenzung zum Wettbewerb.

Lassen Sie sich inspirieren von den neuen Cocktail Dessert-Ideen!

Cocktail Dessert Piña Colada

20 Dessertbecher à 150 ml

Joghurt-Kokos-Sahne

- 200 g **Alaska-express Joghurt-Kokos**
- 400 g Wasser, ca. 20 °C
- 400 g Sahne, geschlagen, ungesüßt
- 700 g Ananasscheiben, püriert, leicht abgebunden

Alaska-express

Joghurt-Kokos im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.

Rum-Sahne

- 100 g **Alaska-express Neutral**
- 120 g Wasser, ca. 25 °C
- 30 g **Dessertpaste Rum**
- 600 g Sahne, geschlagen, ungesüßt

Alaska-express

Neutral im Wasser auflösen, mit der **Dessertpaste Rum** abschmecken und die Sahne unterheben.

- 200 g **Cristaline Gelb**
- 10 g **Dessertpaste Ananas**

Verrühren.

Dekor

- 20 Stk **Dekor-Stäbchen weiß**, halbiert
- 250 g Ananas, frisch, 20 Stck.
- 20 Stk Physalis

Herstellung

- Die Joghurt-Kokos-Sahne in Becher oder Gläser füllen und kühl stellen.
- Die pürierte Ananas einfüllen.
- Die Rum-Sahne eindressieren und kühl stellen.
- **Cristaline Gelb** verteilen und mit den Dekorstäbchen sowie den Früchten ausgarnieren.

TIPP:

Auch alkoholfrei ein Genuss

- **Dessertpaste Rum** durch **Dessertpaste Ananas** ersetzen.



Piña Colada



Cocktail Dessert Cointreapolitan 20 Dessertbecher à 150 ml

Cranberry-Sahne
140 g **Alaska-express Cranberry**
175 g Wasser, ca. 25 °C
700 g Sahne, geschlagen, ungesüßt
700 g **Fruchti-Top Orange**

Cointreau-Sahne
120 g **Alaska-express Neutral**
120 g Wasser, ca. 25 °C
100 g **Royal Cointreau**
700 g Sahne, geschlagen, ungesüßt

Dekor
10 Stk Physalis, halbiert
15 g Zucker, karamelisiert

Alaska-express Cranberry im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.

Alaska-express Neutral im Wasser auflösen, mit **Royal Cointreau** abschmecken und die Sahne unterheben.

Herstellung

- Die Cranberry-Sahne in die Becher bzw. Gläser füllen und kühl stellen.
- **Fruchti-Top Orange** aufdressieren.
- Die Cointreau-Sahne aufdressieren und kühl stellen.
- Mit einem Zuckerornament sowie einer Physalishälfte ausgarnieren.

TIPP:

Auch alkoholfrei ein Genuss

- **Royal Cointreau** durch 30 g **Dessertpaste Orange** ersetzen.

Cocktail Dessert Peachtree

20 Dessertbecher à 150 ml

Pfirsich-Sahne

- 120 g **Alaska-express Neutral**
- 150 g Wasser, ca. 25 °C
- 40 g **Dessertpaste Pfirsich**
- 700 g Sahne, geschlagen, ungesüßt

700 g **Fruchti-Top Aprikose-Pfirsich**

Batida de Coco-Sahne

- 120 g **Alaska-express Neutral**
- 120 g Wasser, ca. 25 °C
- 100 g **Royal Batida de Côco**
- 700 g Sahne, geschlagen, ungesüßt

Dekor

20 Stk Physalis

Florentiner-Dekor

- 250 g **Bienex**
- 150 g Mandeln, gehobelt

Alaska-express

Neutral im Wasser auflösen, mit der **Dessertpaste Pfirsich** abschmecken und die Sahne unterheben.

Alaska-express

Neutral im Wasser auflösen, mit **Royal Batida de Côco** abschmecken und die Sahne unterheben. Auf Holzspießchen gesteckt.

Mischen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech streuen. Bei 190 °C ca. 12 - 15 Min backen.

Herstellung

- Die Becher bzw. Gläser schräg stellen, die Pfirsich-Sahne einfüllen und ca. 30 Minuten kühl stellen.
- **Fruchti-Top Aprikose-Pfirsich** eindressieren.
- Batida de Coco-Sahne eindressieren und kühl stellen.
- Mit einer aufgespießten Physalis sowie einem Stück Florentiner ausgarnieren.

TIPP:

Auch alkoholfrei ein Genuss

- Die Batida de Côco-Sahne durch Joghurt-Kokos-Sahne mit **Alaska-express Joghurt-Kokos** ersetzen.
- 200 g **Alaska-express Joghurt-Kokos**
- 400 g Wasser, ca. 20 °C
- 400 g Sahne, geschlagen, ungesüßt



3381170304
Peachtree

MOJITO



Cocktail Dessert Mojito 20 Dessertbecher à 150 ml

	<u>Joghurt-Limetten-Rum-Sahne</u>
200 g	Alaska-express Joghurt-Limette
400 g	Wasser, ca. 20 °C
30 g	Dessertpaste Rum
400 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt
150 g	Topping Minze/Menta
	<u>Mint-Sahne</u>
140 g	Alaska-express Mint English Style
175 g	Wasser, ca. 25 °C
700 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt
	<u>Dekor</u>
100 g	Limetten, 20 dünne Scheiben
200 g	Topping Minze/Menta
20 Stk	Schoko-Twister

Alaska-express Joghurt-Limette im Wasser auflösen, mit **Dessertpaste Rum** abschmecken und die Sahne unterheben.

Alaska-express Mint English Style im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.

Herstellung

- Die Joghurt-Limetten-Rum-Sahne in die Becher bzw. Gläser einfüllen.
- Mit **Topping Minze/Menta** verstrudeln.
- Die Mint-Sahne eindressieren und kühl stellen.
- **Topping Minze/Menta** auf den Desserts verteilen.
- Mit der Limettenscheibe, den **Schoko-Twistern** sowie Minzblättchen ausgarnieren.

TIPP:

Auch alkoholfrei ein Genuss

- Die Joghurt-Limetten-Rum-Sahne ohne **Dessertpaste Rum** zubereiten.

Cocktail Dessert Comtesse

20 Dessertbecher à 150 ml

Marc de Champagne-Sahne

- 120 g **Alaska-express Neutral**
- 120 g Wasser, ca. 25 °C
- 100 g **Royal Marc de Champagne**
- 700 g Sahne, geschlagen, ungesüßt

Alaska-express

Neutral im Wasser auflösen, mit **Royal Marc de Champagne** abschmecken und die Sahne unterheben.

- 800 g **Fruchti-Top Erdbeere**

Joghurt-Erdbeer-Sahne

- 200 g **Alaska-express Joghurt-Erdbeer**
- 400 g Wasser, ca. 20 °C
- 400 g Sahne, geschlagen, ungesüßt

Alaska-express

Joghurt-Erdbeer im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.

Dekor

- 200 g **Cristaline Rot**
- 10 g **Dessertpaste Erdbeer**
- 300 g Himbeeren, frisch, Erdbeeren, Brombeeren

Verrühren.

Herstellung

- Die Marc de Champagne-Sahne in die Becher bzw. Gläser eindressieren und kühl stellen.
- **Fruchti-Top Erdbeere** aufdressieren.
- Die Joghurt-Erdbeer-Sahne einfüllen und die Becher kühl stellen.
- Mit **Cristaline Rot** sowie einem Beerenspieß ausgarnieren.

TIPP:

Auch alkoholfrei ein Genuss

- 100 g **Royal Marc de Champagne** durch 5 g **Pur Vanill** ersetzen.



COMTESSE



COCKTAIL DESSERTS



TIPP 1:

To Go liegt voll im Trend!

Bieten Sie Ihren Kunden die leckeren Cocktail Desserts im Becher mit Domdeckel als To Go-Variante an. Die Becher erhalten Sie bei: www.agl-gmbh.de oder bei www.klarpac.de. Die Downloadvorlage für das Cocktail Dessert-Logo finden Sie unter: www.martinbraun.de.

TIPP 2:

Drucken Sie als Flyer eine Cocktail-Dessertkarte mit Ihrem Cocktaillagebot. Ein Beispiel zum Download finden Sie unter www.martinbraun.de.

TIPP 3:

Die Cocktail Desserts eignen sich hervorragend für Dessertbuffets. In kleine Dessertbecher oder Gläser abgefüllt, lassen sich tolle optisch sehr ansprechende Buffets kreieren. Die kleinen Dessertbecher erhalten Sie bei: www.klarpac.de.

Nr. 522

Offizieller
Förderer



Zentralverband des
Deutschen Bäckerverbands e.V.


BRAUN

MARTIN BRAUN KG

Tillystraße 17-21, 30459 Hannover
www.martinbraun.de, verkauf@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