

Ihr Dessert-Highlight - sofort servierfertig



Art.-Nr.: 949864

TIRAMISÙ BIG

Kaffeedessert-Großpackung

Drei mit Kaffee beträufelte Biskuitböden, gefüllt mit Zabaionecreme. Besiebt mit Kakaopulver.

1.750 g / Karton (20 Portionen)



Art.-Nr.: 949862

TIRAMISÙ CON SAVOIARDI

Kaffeedessert-Schnitte mit Mascarpone

Feiner Biskuitteig mit Mascarponecreme und mit Kaffee getränkten Löffelbiskuits. Besiebt mit Kakaopulver.

1.050 g / Karton (11 Portionen)



Art.-Nr.: 949860


PROFITEROLES BIANCO VASCHETTA

Brandteigkugeln mit Creme in einer Schale



24 mit Schokoladencreme gefüllte und mit Creme überzogene Brandteigkugeln in einer Kunststoffschale.

1.100 g / Karton (12 Portionen à 2 Stück)



Zubereitungshinweis:

-  Über Nacht im Kühlschrank oder ca. 4–5 Stunden bei Raumtemperatur
-  Ca. 3 Tage bei 4 °C

Zubereitungshinweis:

-  Über Nacht im Kühlschrank oder ca. 4–5 Stunden bei Raumtemperatur
-  Ca. 3 Tage bei 4 °C

Zubereitungshinweis:

-  Über Nacht im Kühlschrank oder ca. 4–5 Stunden bei Raumtemperatur
-  Ca. 3 Tage bei 4 °C



Art.-Nr.: 949886




SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO

Dunkles Schokoladensoufflé

Schokoladensoufflé mit einem flüssigen Schokoladenkern.

1.200 g / Karton (12 Stück à 100 g)

Zubereitungshinweis:

- Mikrowelle bei 800 Watt: Tiefgekühlt ohne Alumanschette: ca. 50–60 Sek. erwärmen
Aufgetaut ohne Alumanschette: ca. 20–30 Sek. erwärmen
-  Ofen bei 180 °C (vorgeheizt): Tiefgekühlt mit Alumanschette: ca. 10 Min.
Aufgetaut mit Alumanschette: ca. 4 Min.
-  Über Nacht im Kühlschrank oder ca. 2–3 Stunden bei Raumtemperatur
-  Ca. 3 Tage bei 4 °C



Art.-Nr.: 949884



MOUSSE CIOCCOLATO BIANCO

Weißer Schokoladenmousse

Weißer Schokoladenmousse mit Sauerkirschen auf knusprigem Boden. Bedeckt mit einem Erdbeer-Cassis-Fruchtspiegel.

480 g / Karton (6 Stück à 80 g)

Zubereitungshinweis:

-  Über Nacht im Kühlschrank oder ca. 1,5–2 Stunden bei Raumtemperatur
-  Ca. 2 Tage bei 4 °C



Art.-Nr.: 949863



COPPA CREMA CATALANA

Crema Catalan

Crema mit leichtem Vanillegeschmack und einem Topping aus karamellisiertem Zucker. Im wiederverwendbaren Glas.

1.260 g / Karton (9 Stück à 140 g)

Zubereitungshinweis:

-  Über Nacht im Kühlschrank oder ca. 1,5–2 Stunden bei Raumtemperatur
-  Ca. 2 Tage bei 4 °C



Art.-Nr.: 949890


TARTUFO CLASSICO

Schokoladen-Zabaione-Trüffel

Halbgefrorener Eistrüffel aus Zabaione- und Schokoladencreme, bedeckt mit Kakao und kleinen, kandierten Haselnussstückchen.

1.020 g / Karton (12 Stück à 85 g)

Zubereitungshinweis:

 Sofort servierfertig



Art.-Nr.: 949889

TARTUFO BIANCO

Weißer Zabaione-Trüffel

Halbgefrorener Eistrüffel aus Kaffee- und Zabaione-creme, bedeckt mit weißen Baiserstückchen.

900 g / Karton (12 Stück à 75 g)

Zubereitungshinweis:

 Sofort servierfertig



Art.-Nr.: 949892


TARTUFO NOCCIOLA

Haselnuss-Schoko-Trüffel

Halbgefrorener Eistrüffel aus Haselnuss-Eiscreme mit Schokoladenkern, bedeckt mit karamellisierten Haselnuss- und Baiserstückchen.

900 g / Karton (12 Stück à 75 g)

Zubereitungshinweis:

 Sofort servierfertig



Art.-Nr.: 949888


TARTUFO AL LIMONCELLO

Zitronen-Limoncello-Trüffel

Halbgefrorener Eistrüffel aus Limonencreme, mit einem Kern aus Limonenlikör, bedeckt mit Limonen-Baiserstückchen.

1.020 g / Karton (12 Stück à 85 g)

Zubereitungshinweis:

 Sofort servierfertig



Art.-Nr.: 949899


TARTUFO FRAGOLA

Erdbeer-Vanille-Trüffel

Halbgefrorener Eistrüffel aus Vanille- und Erdbeereis, bedeckt mit weißen Baiserstückchen.

900 g / Karton (12 Stück à 75 g)

Zubereitungshinweis:

 Sofort servierfertig



Art.-Nr.: 949920

CROCCANTE ALL'AMARENA

Amarena-Halbgefrorenes

Halbgefrorenes mit Vanillegeschmack und flüssigem Kern aus Sauerkirschezubereitung auf einem Biskuitboden, umhüllt mit karamellisierten Mandelstückchen. Dekoriert mit Amarenakirschsauce.

855 g / Karton (9 Stück à 95 g)

Zubereitungshinweis:

 ca. 5-10 Minuten antauen lassen

Fotografie und Bildrechte: bindi DEUTSCHLAND GmbH
Für Druckfehler übernehmen wir keine Haftung.