



Food-Service



REZEPTIDEEN FÜR INTERNATIONALE DESSERTS



Mit MILRAM Crème Brûlée und MILRAM Panna Cotta

ZUSATZUMSATZ MIT ATTRAKTIVEN DESSERTS

Mit einem verführerischen Angebot lässt sich der Umsatz pro Gast nachhaltig steigern.

Der Dessert-Markt

- ✓ Hochwertige Desserts als individueller Verwöhnmoment liegen voll im Trend
- ✓ Gefragt sind bei den Tisch- und Liefergästen dabei vor allem Klassiker, die sich zu Hause nicht so einfach selbst zubereiten lassen
- ✓ Diese bieten ein hohes Preisniveau mit tollen Margen¹

¹ Quelle: npd group Deutschland, CREST Consumer Panel

Jetzt unsere internationalen Dessert-Klassiker entdecken!



MILRAM
Crème Brûlée
1 kg / Art.-Nr.: 15638

MILRAM
Panna Cotta
1 kg / Art.-Nr.: 15639



Die Herausforderung

- ✓ Die Zubereitung kreativer Desserts ist in der Regel aufwendig und zeitintensiv
- ✓ Häufig fehlt das entsprechende Fachpersonal für die Zubereitung von Desserts nach klassischen Rezepturen

Die Lösung

- ✓ Mit den MILRAM Ready-to-use-Produkten für Panna Cotta und Crème Brûlée lassen sich die beliebten internationalen Dessert-Klassiker mit großer Zeitersparnis einfach und absolut gelingsicher in gleichbleibend hoher Qualität zubereiten – und das sogar laktosefrei!



Heiko Antoniewicz

Sterne Koch und kulinarischer Impulsgeber

„Die internationalen Desserts von MILRAM machen uns Köchen das Leben leichter: Sie sparen wertvolle Zeit, garantieren eine gleichbleibend hohe Qualität bei einfacher und absolut gelingsicherer Zubereitung und lassen jede Menge Raum für kreative Ableitungen. So kann man die Klassiker immer wieder neu interpretieren. Das finde ich großartig!“

* Laktose: < 0,01 g / 100 g / 2 im Vergleich mit einer klassischen Zubereitung

Die einzige laktosefreie Ready-to-use-Lösung
für den Außer-Haus-Markt



CREMA CATALANA ORANGE

Zutaten für 10 Portionen

1,5 kg	MILRAM Crème Brûlée
10 g	Orangenabrieb
400 ml	Orangensaft
300 g	Zucker
10 g	Ras el-Hanout
150 g	Rohrzucker

Zubereitung

1. MILRAM Crème Brûlée unter ständigem Rühren auf etwa 70 °C erwärmen.
2. Orangenabrieb, Orangensaft, Zucker und Ras el-Hanout zugeben und die Mischung kurz aufkochen.
3. Die Masse in eine feuerfeste Form füllen und für 4 Stunden in den Kühlschrank stellen.
4. Die Crema Catalana kurz vor dem Servieren mit dem Rohrzucker bestreuen und diesen mit einem Bunsenbrenner abflämmen.



Von Profis für Profis

Du kannst die MILRAM Crème Brûlée auch direkt aus der Verpackung in feuerfeste Formen zu ca. 70 g geben und sie dann im Kombidämpfer bei 90 °C und 40% Dampf für 20 Minuten garen. Anschließend wieder 4 Stunden durchkühlen lassen und finalisieren.



MILRAM
Crème Brûlée
1 kg / Art.-Nr.: 15638

Verwendetes Produkt



Dessert



ESPRESSO-PANNA-COTTA

Zutaten für 10 Portionen

- 1 kg MILRAM Panna Cotta
- 7 g Instantkaffee
- 30 g Amarettini, zerstoßen
- 20 g Espressobohnen, gehackt

Zubereitung

1. $\frac{2}{3}$ der MILRAM Panna Cotta erhitzen und den Instantkaffee darin auflösen. Dessertgläser zu einem Drittel mit der Espresso-Panna-Cotta befüllen und 3 Stunden kühl lagern. Den Rest der Espresso-Panna-Cotta beiseitestellen.
2. Das restliche Drittel der Panna Cotta erhitzen und auf die gelierte Espresso-Panna-Cotta füllen, nochmals 3 Stunden kühl lagern.
3. Zum Schluss die übrige Espresso-Panna-Cotta abermals erhitzen, auf die gelierte Panna Cotta füllen und nochmals 3 Stunden kühlen.
4. Die geschichtete Panna Cotta stürzen und mit Amarettini und Espressobohnen garnieren.



Von Profis für Profis

Wenn es schneller gehen muss: Auch nicht geschichtet ist die Espresso-Panna-Cotta ein echter Genuss.



MILRAM
Panna Cotta
1 kg / Art.-Nr.: 15639

Verwendetes Produkt



Dessert

**MILRAM**
Food-Service



SCHOKOLADEN- CRÈME-BRÛLÉE

Zutaten für 10 Portionen

- 1 kg MILRAM Crème Brûlée
- 150 g Kuvertüre, dunkel
- 40 g Rohrzucker
- 50 g Himbeeren, frisch

Zubereitung

1. MILRAM Crème Brûlée zusammen mit der Kuvertüre in einem Topf unter Rühren auf 70°C erhitzen.
2. Crème Brûlée in feuerfeste Formen füllen und für mindestens 3 Stunden kühlen.
3. Crème Brûlée kurz vor dem Servieren mit Rohrzucker bestreuen und abflämmen. Im Anschluss mit frischen Himbeeren dekorieren.



Von Profis für Profis

Für eine würzigere Ableitung kann die Crème Brûlée z. B. auch mit Chilipulver oder Lebkuchengewürz verfeinert werden.



MILRAM
Crème Brûlée
1 kg / Art.-Nr.: 15638

Verwendetes Produkt



Dessert



ROSMARIN-LAVENDEL- PANNA-COTTA

Zutaten für 10 Portionen

- 1 kg MILRAM Panna Cotta
- 2 g Lavendelblüten, getrocknet
- 16 g Rosmarinzweige
- 10g Lavendelzweige, getrocknet

Zubereitung

1. MILRAM Panna Cotta in einem Topf unter Rühren auf 50 °C erhitzen.
2. Lavendelblüten und 10 g der Rosmarinzweige in die warme Panna Cotta geben und etwa 15 Minuten ziehen lassen.
3. Die Rosmarinzweige entfernen. Die Panna Cotta so weit abkühlen lassen, dass sich die Lavendelblüten gleichmäßig unterrühren lassen. Anschließend die Panna Cotta in Dessertgläser füllen und 3 Stunden lang kühl stellen.
4. Die Rosmarin-Lavendel-Panna-Cotta stürzen und mit Lavendelzweigen und den restlichen Rosmarinzweigen dekorieren.



Von Profis für Profis

Knackig kandierte Hibiskusblüten bieten einen tollen Kontrast zur Panna Cotta und sind zudem eine besondere Knabberei.



MILRAM
Panna Cotta
1 kg / Art.-Nr.: 15639

Verwendetes Produkt



Dessert



CRÈME-BRÛLÉE-TARTELETTES MIT ANANAS-SALAT

Zutaten für 10 Portionen

Tartelettes

- 600 g MILRAM Crème Brûlée
- 10 Tartelettes, hell, ø 8,3 cm
Zartbitterschokolade
Rohrzucker

Ananas-Salat

- 1 Ananas
- 400 g Kristallzucker
- 60 ml Wasser
- 0,6 g Macis
- 2 Sternanis
Zimtstange
- 2 Kardamom, schwarz, zerdrückt
- 200 g MILRAM Schlagsahne

Ananas-Esspapier

- 1 Ananas, in groben Würfeln
- 1 Banane
- 1 g Lavendelblüten, getrocknet
- 2 g Rosenblüten, getrocknet
lota

Garnitur

- Pfeffer, schwarz, fein gemahlen



MILRAM
Crème Brûlée
1 kg / Art.-Nr.: 15638



MILRAM
Schlagsahne 30 % Fett
1 kg / Art.-Nr.: 558

Zubereitung

1. Die Tartelettes mit geschmolzener Zartbitterschokolade austreichen. Anschließend die MILRAM Crème Brûlée unter Rühren auf etwa 70 °C erwärmen. Kurz abkühlen lassen und in die Tartelettes gießen. Nach etwa 2 Stunden im Kühlschrank können die Tartelettes mit Rohrzucker bestreut und mit einem Bunsenbrenner abgeflämmt werden.
2. Für den Ananas-Salat Zucker, Wasser und Gewürze erhitzen und karamellisieren. Anschließend die Sahne aufgießen und das Karamell 2 Minuten köcheln lassen. Aus der Ananas vier etwa 7 cm lange und 1 cm dicke Stifte schneiden, den Rest der Frucht fein würfeln. Die Ananas-Stifte und Würfelchen in das Karamell geben und die Mischung 2 Stunden ziehen lassen.
3. Für das Esspapier alle Zutaten in einem Hochleistungsmixer zu einer homogenen Masse pürieren. Die Masse etwa 1 mm dick auf Silikonmatten aufstreichen und 24 Stunden lang bei 56 °C im Trockenautomaten ruhen lassen.
4. Die Crème-Brûlée-Tartelettes mittig auf dem Teller platzieren und mit Ananas-Salat übergießen. Das Esspapier in kleinere Stücke brechen und auf den Ananas-Salat geben. Mit etwas schwarzem Pfeffer bestreuen.

Verwendete Produkte



Dessert



DREIERLEI PANNA COTTA MIT MANGO

Zutaten für 10 Portionen

Panna Cotta mit Mango

500 g MILRAM Panna Cotta

300 g Mango-Püree

Panna Cotta Natur

800 g MILRAM Panna Cotta

Panna-Cotta-Nocke

500 g MILRAM Panna Cotta

Exotischer Obstsalat

2 Mangos, geschält

2 Kakis, geschält

Garnitur

Himbeeren

Blaubeeren

Pistazien

Minzspitzen



MILRAM
Panna Cotta

1 kg / Art.-Nr.: 15639

Zubereitung

1. MILRAM Panna Cotta unter ständigem Rühren erwärmen und anschließend das Mango-Püree einrühren. Die Masse in Espumaflaschen einfüllen. Eine Gaspatrone einsetzen, gut schütteln und die Flaschen über Nacht einkühlen.
2. Für die Natur-Variante die MILRAM Panna Cotta unter ständigem Rühren erhitzen und anschließend in Espumaflaschen einfüllen. Eine Gaspatrone einsetzen, gut schütteln und die Flaschen über Nacht einkühlen.
3. Für die Panna-Cotta-Nocke MILRAM Panna Cotta in der Küchenmaschine aufschlagen, bis sich das Volumen verdoppelt hat, anschließend in eine Schüssel umfüllen und abgedeckt in der Kühlung stehen lassen.
4. Für den exotischen Obstsalat Mangos in Scheiben und Kakis in Würfel schneiden.
5. Mango-Panna-Cotta und Natur-Panna-Cotta in jeweils ein Glas aufspritzen und auf einen Teller stellen. Mangoscheiben und Kakiwürfel dekorativ um die Gläschen platzieren und um Himbeeren und Blaubeeren ergänzen. Gehackte Pistazien auf die Mango-Panna-Cotta streuen. Zuletzt eine Nocke der aufgeschlagenen Panna Cotta platzieren und mit Minzspitzen garnieren.



Dessert

Verwendetes Produkt



GEBRANNTES SESAM-CRÈME MIT ROSENWASSER

Zutaten für 10 Portionen

1 kg	MILRAM Crème Brûlée
200 g	Tahin-Paste
20 ml	Rosenwasser
150 g	Rohrzucker
20 g	Sesam, weiß
20 g	Sesam, schwarz

Zubereitung

1. MILRAM Crème Brûlée zusammen mit der Tahin-Paste in einem Topf unter Rühren auf 70 °C erhitzen. Anschließend das Rosenwasser unterrühren.
2. Crème Brûlée in feuerfeste Formen füllen und für mindestens 2 Stunden kühlen.
3. Kurz vor dem Servieren mit Rohrzucker bestreuen und abflämmen. Im Anschluss mit dem weißen und schwarzen Sesam bestreuen.



Von Profis für Profis

Zur gebrannten Sesam-Crème passt besonders gut ein Aprikosen-Chutney.



MILRAM
Crème Brûlée
1 kg / Art.-Nr.: 15638

Verwendetes Produkt



Dessert



PANNA-COTTA-TARTE MIT HIMBEERE

Zutaten für einen Kuchen

Panna-Cotta-Tarte

500g MILRAM Panna Cotta

400g Mürbeteig

10g Gelatine

Himbeer-Topping

12g Gelatine

500g Himbeerpüree

Zubereitung

1. Springform (Ø 28 cm) mit Backpapier auslegen und Mürbeteig in die Form geben. Den rohen Teig mit einer weiteren Lage Backpapier bedecken, eine Schicht getrocknete Erbsen, Linsen oder Reis aufgeben und den Kuchen blindbacken.
2. In der Zwischenzeit MILRAM Panna Cotta auf etwa 55 °C erhitzen. Die Gelatine einweichen, ausdrücken und in der warmen Panna Cotta auflösen.
3. Die Masse auf den gebackenen Mürbeteig geben und die Tarte im Kühlschrank bei etwa 4 °C durchkühlen lassen.
4. Gelatine einweichen und ausdrücken. Das Himbeerpüree erhitzen und die Gelatine darin auflösen. Die Himbeermasse nach kurzem Abkühlen auf die gelierte Panna Cotta geben und den Kuchen mindestens 4 Stunden (besser über Nacht) durchkühlen lassen.



Von Profis für Profis

Die Kombination aus MILRAM Panna Cotta und Himbeere macht sich auch in Mini-Tartelettes hervorragend!



MILRAM
Panna Cotta

1 kg / Art.-Nr.: 15639

Verwendetes Produkt



Dessert

HUNGRIG NACH MEHR?

Online findest du unser gesamtes Sortiment,
leckere Rezepte und spannende Aktionen!
Gleich reinklicken!



www.milram-food-service.de

MILRAM
Food-Service

DMK Deutsches Milchkontor GmbH

Industriestraße 27 · 27404 Zeven · Germany

Tel.: +49 421 243-2344 · info@milram-food-service.de · www.milram-food-service.de