



Food-Service

REZEPT- INSPIRATIONEN



Mit unseren
Produkt-Highlights

GENUSSVOLL

DURCH DEN TAG

Wir sind dein erster Ansprechpartner

Als Deutschlands einziger Vollsortimenter bieten wir dir eine breite Auswahl an hochwertigen Milch- und Käseprodukten – ob klassisch aus Kuhmilch oder als pflanzliche Alternative. Ideal für den Einsatz in der Profiküche und im Impulsgeschäft. Dabei passend zu allen Anlässen im Tagesverlauf: vom Frühstück übers Snacking bis zum Abendessen.

Unsere Produkte werden gemeinsam mit Köchen und Experten aus der Praxis entwickelt und entsprechen damit höchsten Anforderungen in puncto Geschmack, Konsistenz und Verarbeitungsqualität. Eine verlässliche Basis für deine genussvollen Kreationen.

Entdecke jetzt unsere Rezeptideen!



1. Frühstück

Der perfekte Start in den Tag: mit Käse, Joghurt, Porridge und Kaffeesahne von MILRAM.

2. Snacking

Ideal für eine leckere Pause: MILRAM Getränke und Snacks mit MILRAM Käse.

3. Mittagessen

Zum Dahinschmelzen: Ob geraspelt, gewürfelt oder in Scheiben – MILRAM Käse überzeugt auf Pizza, Gratin oder Burger.

4. Kaffeezeit

Süße Verführung: Die vielfältigen MILRAM Quark-, Sahne- und Sauerrahmprodukte sind immer die richtigen Zutaten für feine Torten und Kuchen.

5. Abendessen

Herzhaft genießen: Die verschiedenen MILRAM Sahneprodukte sowie der MILRAM Schmand überzeugen in Suppen und Saucen oder auf Flammkuchen und Auflauf.

6. Drinks & Desserts

Süßes Finale: Mit den leckeren MILRAM Milchgetränken und Dessertprodukten lassen sich im Handumdrehen köstliche Drinks und Nachspeisen mit deiner individuellen Note zaubern.

Mehr als
100
Produkte



GOLDEN PORRIDGE

Zutaten für 10 Portionen

2500 g	MILRAM Porridge
20 g	Kurkuma, gemahlen
5 g	Ingwer, gemahlen
15 g	Zimt, gemahlen
10	Feigen, frisch, in Achteln
150 g	Pistazien, gehackt
100 g	Honig

Zubereitung

1. MILRAM Porridge mit Kurkuma, Ingwer, Zimt verrühren und erwärmen.
2. Golden Porridge in Bowls füllen und mit Feigen, gehackten Pistazien und etwas Honig dekorieren.



MILRAM
Porridge
1 kg / Art.-Nr.: 15821

Verwendetes Produkt



Frühstück



JOGHURT GRIECHISCHER ART MIT HONIG UND NÜSSEN

Zutaten für 10 Portionen

- 2000 g MILRAM Joghurt Griechischer Art
- 200 g Honig
- 200 g Nussmix, z. B. Haselnüsse, Cashewnüsse, Erdnüsse
- 100 g Honigmüsli

Zubereitung

1. MILRAM Joghurt Griechischer Art in Becher füllen und mit Honig toppen.
2. Nüsse und Honigmüsli darauf geben.
3. Mit Domdeckeln abschließen.



Von Profis für Profis

Diese klassische Kombination kann durch frische Früchte wie z. B. rote Trauben ergänzt werden.



MILRAM
Joghurt Griechischer Art
5 kg / Art.-Nr.: 15264

Verwendetes Produkt



Frühstück



FRUCHTIGE FRÜHSTÜCKS-BOWL

Zutaten für 10 Portionen

- 2000 g MILRAM Joghurt Griechischer Art
- 150 g Quinoa, gepoppt
- 100 g Rosinen
- 300 g Himbeeren
- 200 g Blaubeeren
- 200 g Erdbeeren, in Vierteln
- 150 g Kiwi, in Scheiben
- 20 g Agavendicksaft

Zubereitung

1. MILRAM Joghurt Griechischer Art in Bowls füllen.
2. Quinoa und Rosinen darauf verteilen und mit Himbeeren, Blaubeeren, Erdbeeren und Kiwi garnieren.
3. Mit Agavendicksaft toppen.



Von Profis für Profis

Die Bowl kann durch weitere proteinreiche Zutaten wie z. B. Paranüsse oder Chiasamen ergänzt werden.



MILRAM
Joghurt Griechischer Art
5 kg / Art.-Nr.: 15264

Verwendetes Produkt



Frühstück

JOGHURT-BECHER BIRCHER-STYLE

Zutaten für 10 Portionen

- 2000 g MILRAM Vollmilch Joghurt mild
- 400 g Apfel, geschnitten
- 200 g Trauben, halbiert
- 200 g Rosinen
- 250 g Honig
- 500 g Dinkelflocken

Zubereitung

1. MILRAM Vollmilch Joghurt mit Apfel, Trauben, Rosinen und Honig verrühren.
2. Etwa ein Drittel der Joghurt-Mischung in To-Go-Becher füllen und darauf die Dinkelflocken geben.
3. Becher mit dem restlichen Joghurt auffüllen und mit Apfelstücken, Dinkelflocken und Traubenhälften ausgarnieren.
4. Mit Domdeckeln abschließen.



Von Profis für Profis

Geschichtete Desserts sind ein optischer Kaufanreiz in deiner Frischetheke!



MILRAM
Vollmilch Joghurt mild
5 kg / Art.-Nr.: 356289

Verwendetes Produkt



Frühstück



KÄSE-STULLE

Zutaten für 10 Portionen

- 20 Scheiben Haus- oder Stullenbrot
- 350 g Frischkäse, Natur
etwas Lollo Bionda
- 20 Scheiben Tomate
- 20 Scheiben Salatgurke
- 20 Scheiben MILRAM Gouda
- 50 Scheiben Ei

Zubereitung

1. Die Brotscheiben mit Frischkäse bestreichen.
2. Die Hälfte der Brotscheiben mit Lollo Bionda, Tomaten- und Gurkenscheiben belegen.
3. MILRAM Gouda auflegen und mit den Eier-Scheiben ausgarnieren.
4. Die Stullen mit der zweiten Brotscheibe komplettieren und in Snackpapier einwickeln.



Von Profis für Profis

Ljubisa Lalic, Fachberater MILRAM Food-Service: „Bei diesem Snack können mit einem Arbeitsschritt gleich zwei kleinere Snacks hergestellt werden. Die Stulle einfach in der Mitte durchschneiden – so erhält man zwei Portionen.“



MILRAM
Gouda
1 kg / Art.-Nr.: 10540

Verwendetes Produkt



Snack



POWER-TO-GO SCHICHTSALAT

Zutaten für 10 Portionen

- 500 g Kichererbsen, Dosenware
- 15 g Paprikapulver, scharf
- 15 g Kreuzkümmel
- 20 g Olivenöl
- 150 g Kürbiskerne
- 1200 g MILRAM Körniger Frischkäse
- 300 g Mango, in Stücken
- 300 g Baby-Blattspinat, frisch
- Salz

Zubereitung

1. Kichererbsen mit Gewürzen in Olivenöl kross anbraten. Kürbiskerne trocken in der Pfanne anrösten und leicht salzen.
2. Einen Teil von MILRAM Körniger Frischkäse in einen Becher geben. Mangowürfel, die angebratenen Kichererbsen, Spinat und den restlichen Körnigen Frischkäse in dem Becher schichten und mit Kürbiskernen abschließen.



MILRAM
Körniger Frischkäse
5 kg / Art.-Nr.: 313913

Verwendetes Produkt



Snack



CHEESE FRIES

Zutaten für 10 Portionen

- 3250 g Kartoffeln, geschält, in dicke Stifte geschnitten
- 750 g MILRAM Müritzer Original
- 500 ml Milch
- 250 g MILRAM Schmand
- 12 g Kreuzkümmel
- 12 g Chilipulver
- 50 g Speisestärke
- Sonnenblumenöl
- 5 Pfefferschoten, rot, in dünnen Scheiben
- 2 Avocado, in Würfeln
- 375 g Frühlingszwiebeln, in dünnen Ringen

Zubereitung

1. Die Kartoffeln in kaltes Wasser geben und 1 Stunde im Wasser liegen lassen.
2. In der Zwischenzeit den MILRAM Müritzer Original grob reiben. Milch und MILRAM Schmand mit Kreuzkümmel und Chilipulver in einen Topf geben und einmal aufkochen lassen. Den Käse dazugeben, die Hitze reduzieren und ihn bei niedriger Temperatur schmelzen. Speisestärke mit kaltem Wasser glattrühren und mit der Käsesauce vermischen.
3. Das Sonnenblumenöl auf 150 °C erhitzen und die Kartoffelstifte portionsweise etwa 5 Minuten blanchieren. Anschließend das Öl auf 190 °C erhitzen und nach und nach alle Pommes goldbraun backen.
4. Die Pommes portionieren und die Käsesauce darüber verteilen. Pfefferschoten, Avocadowürfel und Frühlingszwiebeln über die Cheese Fries streuen und servieren.



MILRAM
Schmand 18% Fett
1 kg / Art.-Nr.: 13573



MILRAM
Müritzer Original 55% Fett i. Tr.
3 kg / Art.-Nr.: 6420

Verwendete Produkte



SÜSSKARTOFFEL-GRATIN

Zutaten für 10 Portionen

2000 g	Kartoffeln, festkochend
1600 g	Süßkartoffeln
200 g	Tiroler Speck
600 g	MILRAM Küchensahne
2 g	Muskat
	Salz
	Pfeffer
800 g	Baby-Spinat, blanchiert
800 g	MILRAM Gouda, geraspelt

Zubereitung

1. Kartoffeln und Süßkartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. Den Tiroler Speck in Streifen schneiden, MILRAM Küchensahne mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen.
2. Kartoffelscheiben, Speckstreifen und blanchierten Spinat in eine Auflaufform schichten und mit der gewürzten Sahne übergießen. Mit MILRAM Gouda bestreuen und im Backofen bei 200 °C (Umluft 180 °C) etwa 40 Minuten goldbraun backen.
3. Das Gratin portionieren und servieren.



MILRAM
Küchensahne 20 % Fett
1 kg / Art.-Nr.: 7843



MILRAM
Gouda 48 % Fett i.Tr. geraspelt
2 kg / Art.-Nr.: 5648

Verwendete Produkte



Mittagessen



HERZHAFTE PROTEIN-BOWL

Zutaten für 10 Portionen

2000 g	MILRAM Joghurt Griechischer Art
20 g	Meersalz
10 g	Pfeffer
20 g	Zitronenabrieb
300 g	Avocado
10	Eier, wachsw weich gekocht
30 g	Kresse
200 g	Sonnenweizen, gekocht
100 ml	Olive nöl

Zubereitung

1. MILRAM Joghurt Griechischer Art mit Salz, Pfeffer und Zitronenabrieb abschmecken. Anschließend in Bowls füllen.
2. Avocado in Spalten schneiden und die Eier halbieren. Beides mit der Kresse und dem gekochten Weizen auf dem Joghurt drapieren.
3. Mit Olive nöl beträufeln.



Von Profis für Profis

Als erfrischende Komponente kann die Bowl durch Wassermelone ergänzt werden. Entweder Melonen-Kugeln mit einem Parisienne-Ausstecher ausstechen oder die Melone alternativ in Würfel schneiden. Mit Meersalz und Olive nöl marinieren und auf der Bowl anrichten.



MILRAM
Joghurt Griechischer Art
5 kg / Art.-Nr.: 15264

Verwendetes Produkt



Mittagessen



BELLA ITALIA PORRIDGE

Zutaten für 10 Portionen

- 300 g Rispentomaten
- 20 g Olivenöl
- 25 g Natursalz
- 2000 g MILRAM Porridge
- 200 g Basilikum-Pesto
- 150 g Pinienkerne, geröstet
- 20 g Basilikumblätter, frisch

Zubereitung

1. Tomaten mit Olivenöl und Salz im Ofen bei 180 °C schmelzen.
2. MILRAM Porridge erwärmen, mit dem Pesto verrühren und mit Salz abschmecken. Porridge noch warm in Bowls füllen und mit den Ofentomaten, Pinienkernen und frischem Basilikum garniert servieren.



Von Profis für Profis

Nach Belieben noch zusätzlich mit frischen Parmesan-Spänen garnieren.



MILRAM
Porridge
1 kg / Art.-Nr.: 15821

Verwendetes Produkt



Mittagessen



PINSA BIANCO

Zutaten für 10 Portionen

- 2000 g Pinsa-Teig, TK
- 800 g MILRAM Mozzarella, geraspelt
Olivenöl
- 300 g Schinken, gekocht, in Scheiben
- 200 g Artischockenherzen, in Vierteln
- 200 g Champignons, braun, in Scheiben
- 100 g Basilikumblätter

Zubereitung

1. Pinsa-Rohlinge mit MILRAM Mozzarella bestreuen und mit etwas Olivenöl beträufeln.
2. Die Schinkenscheiben zerzupfen und zusammen mit den Artischocken-Vierteln, den Champignons und den Basilikumblättern auf den Rohlingen verteilen.
3. Pinsas im Deckofen bei etwa 280 °C für 4 Minuten backen.



Von Profis für Profis

Die Pinsas können komplett vorbereitet und beispielsweise in der Theke präsentiert werden. Bei Bestellung erfolgt dann die Fertigstellung im Deck- oder Hybridofen.



MILRAM
Mozzarella 40 % Fett i. Tr. geraspelt
2 kg / Art.-Nr.: 1101

Verwendetes Produkt



Mittagessen



PANNA-COTTA-KUCHEN MIT FEIGEN

Zutaten für 10 Portionen

- 1000 g MILRAM Panna Cotta
- 200 g Maronen
- 100 g Feigen, getrocknet, weich
- 100 g Mandeln, geröstet
- 5 g Zimtpulver
- 100 g Löffelbiskuit
- 50 ml Espresso
- 30 g Zucker
- 150 g Feigen, frisch, aufgeschnitten

Zubereitung

1. MILRAM Panna Cotta nach Packungsanweisung erwärmen. Maronen, Feigen und Mandeln hacken und mit der warmen MILRAM Panna Cotta vermengen. Zimt dazugeben.
2. Die Springform mit Löffelbiskuit auslegen. Espresso und Zucker verrühren und den Löffelbiskuit damit beträufeln. Die Panna Cotta-Masse dazugeben. Den Kuchen im Kühlschrank fest werden lassen.
3. Den Panna Cotta-Kuchen in Stücke schneiden und zusammen mit den aufgeschnittenen Feigen servieren. Nach Wunsch mit etwas Zimt bestreuen.



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

Verwendetes Produkt



Kaffeezeit

BEEREN-SCHMAND-TORTE

Zutaten für 10 Portionen

Für den Boden

- 180 g Haferkekse
- 125 g Butter

Für die Creme

- 25 g Agar-Agar
- 500 g MILRAM Schmand
Saft von 1 Zitrone
- 150 g Zucker
- 10 g Vanillezucker
- 300 g MILRAM Schlagsahne
- 100 g Himbeer-Samt-Konfitüre
- 250 g Beeren (z. B. Himbeeren,
Erdbeeren, Blaubeeren), frisch
- 50 g Pistazien, gehackt

Zubereitung

1. Kekse zerbröseln und Butter schmelzen. Mit den Händen vermengen und zu einem flachen Boden andrücken. Ca. 30 Minuten kalt stellen.
2. Agar-Agar ca. 2 Minuten in etwas Flüssigkeit kochen. MILRAM Schmand, Zitronensaft, Zucker und Vanillezucker verrühren. Sahne steif schlagen. Agar-Agar mit 2-3 EL Schmandcreme verrühren, dann unter die übrige Creme rühren. Sahne unterheben. Creme auf dem Boden glatt streichen. Ca. 2 Stunden kalt stellen.
3. Himbeer-Samt-Konfitüre mit 1 EL Wasser glatt rühren und als Sauce über den Kuchen träufeln.
4. Die Torte mit den Beeren und Pistazien verzieren.



Von Profis für Profis

Die Beeren-Schmand-Torte lässt sich auch sehr gut als Dessert im Glas anrichten. Hierzu die Mischung aus Butter und Haferkekse in ein Weck- oder Dessertglas geben und andrücken. Die Schmandcreme darauf dressieren und mit frischen Beeren garnieren.



MILRAM
Schmand 18 % Fett
1 kg / Art.-Nr.: 13573



MILRAM
Schlagsahne 35 % Fett
1 kg / Art.-Nr.: 6722

Verwendete Produkte



Kaffeezeit



PANNA-COTTA-TARTE MIT HIMBEEREN

Zutaten für 10 Portionen

Panna-Cotta-Tarte

- 400 g Mürbeteig
- 500 g MILRAM Panna Cotta
- 10 g Gelatine

Himbeer Topping

- 12 g Gelatine
- 500 g 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.
4. Gelatine einweichen und parallel das Himbeerpüree erhitzen. 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



Kaffeezeit



von Heiko
Antoniewicz



LAMM MIT BLUMENKOHL UND KRÄUTER-PORRIDGE

Zutaten für 10 Portionen

2g	Harissapulver
200ml	Buttermilch
20ml	Limettenöl
	Salz
1500g	Lammhüfte
100g	Butter
250g	MILRAM Porridge
50g	Hafer
75g	Kräuterpesto
250g	Blumenkohlröschen
1	Macis (Muskatblüte, ganz)
50g	Butter
50g	Pinienkerne, geröstet
300ml	Lammjus, reduziert, mit Zitrone abgeschmeckt
20 Blätter	Blumenkohlgrün, frittiert

Zubereitung

1. Harissapulver, Buttermilch, Limettenöl und Salz verrühren. Die Lammhüfte darin für 2 Stunden einlegen und im Anschluss abgetupft vakuumieren. Bei 58 °C 1 Stunde sous-vide garen und anschließend im Ganzen kurz in etwas Butter anbraten, salzen und aufschneiden.
2. MILRAM Porridge erwärmen, den Hafer einrühren und weiter quellen lassen. Mit Pesto abschmecken und anrichten.
3. Blumenkohlröschen in Salzwasser mit der Macis blanchieren. In Eiswasser herunterkühlen und halbieren. In Butter auf der Schnittfläche mit etwas Farbe anbraten und salzen.
4. Die Lammhüfte auf dem Porridge anrichten. Den Blumenkohl anlegen und mit den Pinienkernen garnieren. Jus angießen und das Blumenkohlgrün arrangieren.



MILRAM
Porridge
1 kg / Art.-Nr.: 15821

Verwendetes Produkt



Abendessen



DINKEL-FLAMMKUCHEN À LA PROVENCE

Zutaten für 10 Portionen

- 700 g MILRAM Schmand
Salz, Pfeffer
- 20 g Kräuter der Provence
- 1200 g Dinkel-Flammkuchenteig,
für 10 Stück à ø 31 cm
- 500 g MILRAM Emmentaler
- 150 g Trüffelsalami, in Scheiben
- 10 g Lavendelblüten, getrocknet
Estragon, gehackt

Zubereitung

1. MILRAM Schmand mit Salz, Pfeffer und den Kräutern der Provence abschmecken.
2. Die Schmand-Creme auf den Dinkel-Flammkuchenteigen verstreichen. MILRAM Emmentaler raspeln und auf die Rohlinge streuen, anschließend mit Trüffelsalami-Scheiben belegen.
3. Die Flammkuchen im Deckofen bei ca. 300 °C 4–5 Minuten backen. Alternativ ist auch die Zubereitung im Kombidämpfer (280 °C trockene Hitze, minimale Lüftergeschwindigkeit, 5–6 Minuten) möglich.
4. Vor dem Servieren getrocknete Lavendelblüten und gehackten Estragon über den Flammkuchen streuen.



Von Profis für Profis

Die Flammkuchen können nach dem Backen zusätzlich mit etwas frischem Rucola garniert werden. Das sorgt für Frische und einen besonders passenden nussigen Geschmack.



MILRAM
Schmand 18 % Fett
1 kg / Art.-Nr.: 13573



MILRAM
Emmentaler 45 % Fett i. Tr.
3 kg / Art.-Nr.: 7008

Verwendete Produkte



Abendessen

WHITE PIZZA „VEGGIE-ALPIN“

Zutaten für 10 Portionen

- 2000 g Pizzateig
- 600 g MILRAM Schmand
Salz, Pfeffer
- 600 g MILRAM Gouda
- 200 g MILRAM Emmentaler
- 20 g Lauch, in Ringen
- 300 g Zwiebeln, rot, in Ringen
- 50 g Champignons, in Scheiben
- 20 g Kümmel

Zubereitung

1. Aus dem Teig zehn Pizzen mit einem Durchmesser von etwa 25 cm formen. Rohlinge mit MILRAM Schmand bestreichen und mit Salz und Pfeffer würzen.
2. MILRAM Gouda und MILRAM Emmentaler reiben, beide Sorten miteinander vermengen und auf den Pizzen verteilen.
3. Die Pizzen mit Lauch, Zwiebeln sowie Champignons belegen und bei 330 °C 5–6 Minuten im Deckofen backen.
4. Pizzen abschließend mit dem Kümmel bestreuen.



Von Profis für Profis

Diese würzige vegetarische Variante schmeckt vor allem an kalten Wintertagen gut!



MILRAM
Schmand 18% Fett
1 kg / Art.-Nr.: 13573



MILRAM
Gouda 45% Fett i. Tr.
3 kg / Art.-Nr.: 5587



MILRAM
Emmentaler 45% Fett i. Tr.
3 kg / Art.-Nr.: 7008

Verwendete Produkte



Abendessen



SCHOKOLADEN- CRÈME-BRÛLÉE

Zutaten für 10 Portionen

- 1000 g 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 abflammen. 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



ESPRESSO-PANNA-COTTA

Zutaten für 10 Portionen

- 1000 g 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

NORDISCHES TIRAMISU

Zutaten für 10 Portionen

- 600 g Löffelbiskuit
- 300 ml Schwarztee, lauwarm
- 100 g Zucker
- 700 g Waldbeeren, gemischt, zerkleinert
- 1000 g MILRAM Buttermilch Dessert Gartenfrucht
- 100 g Himbeeren, gefriergetrocknet, zerbröselt

Zubereitung

1. Löffelbiskuit in Gläser aufteilen. Den lauwarmen Tee mit dem Zucker verrühren und die Löffelbiskuits damit beträufeln.
2. Die Beeren in die Gläser füllen.
3. MILRAM Buttermilch Dessert Gartenfrucht mit einem Schneebesen cremig aufschlagen und ebenfalls in die Gläser füllen.
4. Das Nordische Tiramisu mit den zerbröselten Himbeeren dekorieren und servieren.



MILRAM
Buttermilch Dessert Gartenfrucht 5 % Fett
5 kg / Art.-Nr.: 7841

Verwendetes Produkt



Dessert



**von Heiko
Antoniewicz**

CRÈME-BRÛLÉE-TARTELETTES MIT ANANAS-SALAT

Zutaten für 10 Portionen

Tartelettes

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

Ananas-Salat

- 1 Ananas
- 400 g Kristallzucker
- 60 ml Wasser
- 0,6 g Macis (Muskatblüte, ganz)
- 2 Sternanis
- 2 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

Zubereitung

1. Die Tartelettes mit geschmolzener Zartbitter-Schokolade ausstreichen. 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 Flambierbrenner abgeflammt werden.
2. Für den Ananas-Salat Zucker, Wasser und Gewürze erhitzen und karamellisieren. Anschließend die Sahne aufgießen und das Karamell 2 Minuten köcheln lassen. Die Ananas fein würfeln, die 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 Segmente brechen und auf den Ananas-Salat geben. Mit etwas schwarzem Pfeffer bestreuen.



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



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

Verwendete Produkte



Dessert



SHAKE-YOUR-DAY-RIGHT

Zutaten für 10 Portionen

- 700 g MILRAM Porridge
- 150 g MILRAM Speisequark Magerstufe
- 30 g Honig
- 300 ml Milch 3,5% Fett
- 150 ml Orangensaft
- 100 g Aprikosenpüree

Zubereitung

1. Alle Zutaten in einen Standmixer geben und auf mittlerer Stufe ca. 2 Minuten durchmischen.



MILRAM
Porridge
1 kg / Art.-Nr.: 15821



MILRAM
Speisequark Magerstufe 0,3% Fett
5 kg / Art.-Nr.: 356291

Verwendete Produkte



Drink



TROPISCHE TUTTI-FRUTTI-COLADA

Zutaten für 10 Portionen

1500 g	MILRAM Quark-Dessert Pfirsich-Maracuja
700 ml	Ananassaft
800 ml	Kokosnuss-Milch
50 ml	Ingwersirup
300 g	Eiswürfel
350 g	Ananaspüree
100 g	Kokosnuss-Chips

Zubereitung

1. Das MILRAM Quark-Dessert Pfirsich-Maracuja mit Ananassaft, Kokosnuss-Milch, Ingwersirup und Eiswürfeln in einen Blender geben und auf höchster Stufe für ca. 2 Minuten mixen.
2. Ananaspüree an den Innenseiten der Gläser verteilen, Colada einfüllen und mit Kokoschips und weiteren Zutaten nach Wahl (bspw. Ananas) ausdekorieren.



MILRAM Quark-Dessert
Pfirsich-Maracuja
5 kg / Art.-Nr.: 11357

Verwendetes Produkt





LATTE MACCHIATO MIT CRÈME-BRÛLÉE-HAUBE

Zutaten für 10 Portionen

1000 g	MILRAM Crème Brûlée
500 ml	Kaffee, stark aufgebrüht
500 ml	Milch
	Eiswürfel
250 g	Schokolade, geraspelt

Zubereitung

1. Die MILRAM Crème Brûlée nach Anweisung erwärmen, in eine Espumaflasche einfüllen und zwei Gaspatronen einsetzen. Die Flasche mindestens 3 Stunden (am besten über Nacht) in den Kühlschrank stellen.
2. Den Kaffee mit der Milch und den Eiswürfeln verrühren und anschließend durch ein Sieb in ein Glas gießen. Eine Crème-Brûlée-Haube sprühen, mit Schokoladenraspeln bestreuen und servieren.



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

Verwendetes Produkt





www.milram-food-service.de



Hier findest du auch
100 % pflanzliche
Rezept-Inspirationen!

HUNGRIG NACH MEHR?

Hier klicken!



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



DMK Deutsches Milchkontor GmbH · Industriestraße 27 · 27404 Zeven · Germany
Tel.: +49 421 243-2344 · info@milram-food-service.de · www.milram-food-service.de