





COCKTAIL DESSERTS

Cocktails erinnern an Sommer, Sonne und schöne Stunden. Holen Sie sich dieses unbeschwertere 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 **Le Gourmet Fruchtpüree Ananas**

Rum-Sahne

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

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

Dekor

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

Alaska-express

Joghurt-Kokos im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.

Alaska-express

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

Verrühren.

Herstellung

- Die Joghurt-Kokos-Sahne in Becher oder Gläser füllen und kühl stellen.
- **Le Gourmet Fruchtpüree 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

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

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

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

Dekor

- 10 Stk Physalis, halbiert
- 15 g Zucker, karamelisiert

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 **Fructi-Top Aprikose-Pfirsich** oder **Le Gourmet Frucht пюре Aprikose** und **Weißer Pfirsich** (je zur Hälfte)

Batida de Coco-Sahne

- 120 g **Alaska-express Neutral**
- 120 g Wasser, ca. 25 °C
- 100 g **Royal Batida de Còco**
- 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 Còco** 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.
- **Fructi-Top Aprikose-Pfirsich** oder **Le Gourmet Frucht пюре Aprikose** und **Weißer Pfirsich** (je zur Hälfte) einfüllen.
- 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 Còco-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
Dessert

MOJITO



Cocktail Dessert Mojito 20 Dessertbecher à 150 ml

Joghurt-Limetten-Rum-Sahne
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**

Mint-Sahne
140 g **Alaska-express
Mint English Style**
175 g Wasser, ca. 25 °C
700 g Sahne, geschlagen, ungesüßt

Dekor
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 unter-
heben.

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** oder **Le Gourmet Fruchtpüree Rote Früchte**

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** oder **Le Gourmet Fruchtpüree Rote Früchte** einfüllen.
- 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