

**frischli**

*Les crèmes dessert  
de frischli*

Laissez libre court à votre créativité sucrée



Prêtes à l'emploi !

# Vos Avantages



- ✓ Longue conservation
- ✓ Stockage à température ambiante
- ✓ Prêt à l'emploi = utilisation minimale d'ingrédients et gain de temps
- ✓ Incomparable saveur du « fait maison »
- ✓ Conditionné dans un seau rectangulaire facilitant le stockage, permettant le gain de place
- ✓ Opercule de sécurité
- ✓ Produit adapté à la loi Alimentation, visant à réduire les contenants en plastique
- ✓ Convient aux régimes végétariens

# Pompe pour portionner

- ✓ permet de faire des portions facilement
- ✓ quantité exacte
- ✓ facile à nettoyer
- ✓ achat unique



Env. 50 portions  
disponibles  
dans un seau

**Plein de diversité**

*avec les desserts frischli*





DE-ÖKO-001



DE-ÖKO-001



DE-ÖKO-001

# Suggestions *de recettes*





et  
présentation  
*du produit*

*Des saveurs pour  
tous les goûts!*

# Crème dessert à la mangue

*avec croquant aux amandes*

*sans lactose*

## INGRÉDIENTS POUR 10 PARTS :

500 g pulpe de mangue  
1 kg **crème dessert mangue**  
50 g croquant aux amandes

## PRÉPARATION :

1. Couper la pulpe de mangue en cubes fins.
2. Répartir le **crème dessert mangue** dans des verres.
3. Répartir les cubes de mangue dessus.
4. Garnir le tout de croquant aux amandes.

## Notre suggestion :

À la place du croquant aux amandes, mettre du chocolat blanc croustillant finement hâché.



### Crème Dessert Mangue

Article	11591	Sans gélatine	
Poids	5 kg	Allergène	Lait
Teneur en MG pour 100 ml	3,4 g		

# Crème dessert *myrtille*

## INGRÉDIENTS POUR 10 PARTS :

- 200 g sablés
- 1 kg **crème dessert myrtille**
- 30 g copeaux de noix de coco

## PRÉPARATION :

1. Émietter les sablés.
2. Superposer des couches de **crème dessert myrtille** et de sablés (en commençant et en terminant par le crème dessert).
3. Enfin, garnir les desserts avec les copeaux de noix de coco.



### Crème Dessert Myrtille

Article	11590	Sans gélatine	
Poids	5 kg	Allergène	Lait
Teneur en MG pour 100 ml	3,4 g		

*sans lactose*

# Duo chocolat

## framboise



### Crème Dessert Chocolat 50 %

Article	11569	Sans gélatine	
Poids	5 kg	Allergène	Lait
Teneur en MG pour 100 ml	5,2 g		

### INGRÉDIENTS POUR 10 PARTS :

- 1 kg crème dessert chocolat 50 %
- 20 ml jus de citron vert
- Zeste de citron vert râpé
- 25 g sucre en poudre
- 300 g framboises (surgelées ou fraîches)
- 50 g meringue
- 5 g pistaches hachées
- 10 g chocolat blanc râpé

### PRÉPARATION :

1. Mélanger le jus et le zeste de citron vert avec le sucre en poudre et ajouter les framboises.
2. Remplir les verrines à moitié de **crème dessert chocolat 50 %**.
3. Recouvrir de brisures de meringue et de framboises marinées. Recouvrir de crème dessert. Garnir le duo de chocolat blanc râpé et de pistaches.



# Crème dessert *caramel*

## INGRÉDIENTS POUR 10 PARTS :

- 300 g **crème fraîche épaisse**  
**entière 30 % gamme frais**
- 1 kg **crème dessert caramel**
- 200 g gelée de coing
- 40 g amandes grillées

## PRÉPARATION :

1. Mélanger la **crème fraîche épaisse entière 30 % gamme frais** et la gelée de coing.
2. Disposer une couche de **crème dessert caramel** et étaler de la gelée de coing par-dessus.
3. Hacher grossièrement les amandes et en saupoudrer les desserts.

*Également disponible  
en pot de 85 g !*



### Crème Dessert Caramel

Article	11553	Sans gélatine	
Poids	5 kg	Allergène	Lait
Teneur en MG pour 100 ml	5,9 g		

# Crème dessert

## *stracciatella*

### Notre suggestion :

À la place de la menthe fraîche, remplacer par un peu de sirop de menthe

#### INGRÉDIENTS POUR 10 PARTS :

- 120 g cookies au chocolat
- 5 g feuilles de menthe fraîche
- 350 g pulpe de melon mélangée (p. ex. melon miel, cantaloup et pastèque)
- 1 kg **crème dessert stracciatella**

#### PRÉPARATION :

1. Hacher finement les cookies au chocolat.
2. Hacher finement la menthe, la mélanger avec le cookie crunch et la répartir dans des verres.
3. Prélever des petites boules dans la chair du melon.
4. Répartir la moitié de la **crème dessert stracciatella** sur le cookie crunch, répartir les boules de melon par-dessus.



#### Crème Dessert Stracciatella

Article	11564	Sans gélatine	
Poids	5 kg	Allergène	Lait, Soja
Teneur en MG pour 100 ml	7,5 g		

# Crème dessert

## mandarine mascarpone

### INGRÉDIENTS POUR 10 PARTS :

- 1 l **crème dessert mandarine mascarpone**
- 75 g beurre doux
- 75 g sucre
- 1 paquet de sucre vanillé
- 150 g farine
- 350 g mandarines (consERVE)
- gingembre moulu
- sel

### PRÉPARATION :

1. Pour la pâte sablée, bien mélanger le beurre avec le sucre, le sucre vanillé, la farine, le gingembre et le sel au mixeur, puis malaxer à la main.
2. Émietter la pâte comme un crumble et la faire cuire au four préchauffé à 160 °C pendant environ 50 minutes, puis la laisser refroidir.
3. Disposer en couches la **crème dessert mandarine mascarpone**, les mandarines et les miettes de gingembre en couches dans des verrines et garnir avec des petites feuilles de mélisse citronnée, de mandarine et un peu des graines de pavot.



### Crème Dessert Mandarine Mascarpone

Article	11567	Sans gélatine	
Poids	5 kg	Allergène	Lait
Teneur en MG pour 100 ml	5,1 g		

# Le traditionnel riz au lait BIO

*au sucre roux*

## INGRÉDIENTS POUR 10 PARTS :

1 kg **riz au lait**  
sucre roux

## PRÉPARATION :

1. Mettez le **riz au lait** dans de petits bols.
2. Saupoudrez-le d'un peu de sucre roux et régalez-vous.

## Notre suggestion :

A déguster chaud ou froid.



### Riz au lait

Article	11500	Sans gélatine	
Poids	5 kg	Allergène	Lait
Teneur en MG pour 100 ml	1,5 g		

# Crème dessert Panna Cotta

## *avec purée de framboise*

### INGRÉDIENTS POUR 10 PARTS :

200 g purée de framboise  
800 g crème dessert panna cotta

### PRÉPARATION :

1. Répartir la **crème dessert panna cotta** dans des verres.
2. Déposez un peu de **purée de framboise** sur le dessert et décorez éventuellement avec des framboises fraîches.

*Également disponible  
en pot de 85 g !*



### Crème Dessert Panna Cotta

Article	11556	Sans gélatine	
Poids	5 kg	Allergène	Lait
Teneur en MG pour 100 ml	6,1 g		



*Adapté à chaque style de vie*

**certains de nos desserts sont également disponibles en qualité bio**



DE-ÖKO-001

# Vos avantages

- ✓ Fabrique avec du lait cru provenant d'exploitations laitières de qualité
- ✓ Certifié et doté du label biologique de l'UE
- ✓ Convient aux régimes végétariens





FRISCHLI MILCHWERKE GMBH

Bahndamm 4 · 31547 Rehburg-Loccum · Allemagne

Tel.: +49 5037-301-0 · Fax: +49 5037-301-120

[www.frischli-foodservice.de/en](http://www.frischli-foodservice.de/en)

[foodservice-eu@frischli.de](mailto:foodservice-eu@frischli.de)