

CREMIGES ENTRÉE

FRISCHKÄSE-TERRINE MIT GORGONZOLA

- ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN:**
- 200 g Doppelrahm-Frischkäse
 - 120 g Mascarpone
 - 150 ml Dual Creme
 - 50 g Gorgonzola
 - 5 Blatt Gelatine
 - Salz, Pfeffer, Kräuter

ZUBEREITUNG:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Frischkäse und Mascarpone glatt rühren. Die erwärmte Gelatine in die Masse einrühren, anschließend die aufgeschlagene Dual Creme vorsichtig unterheben. Mit Salz, Pfeffer und Kräutern würzen. Die Hälfte der Masse in eine beliebige Form gießen und mit geschnittenem Gorgonzola belegen. Die restliche Masse darauf glatt streichen und für 5 Stunden kühl stellen.



HAUPTGANG MIT SAHNEHÄUBCHEN

STEAK MIT BBQ CREME

- ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN:**
- 2 kg Rumpsteak
 - 300 ml Dual Creme
 - 50 g Stein's BEST Steak Sauce (Art. Nr. 92723)
 - 50 ml Öl

ZUBEREITUNG:

Die Dual Creme aufschlagen und mit der Stein's BEST Steak Sauce vermengen. Die Masse in einen Dressiersack geben und kühl stellen. Das Rumpsteak parieren und in einer Pfanne anbraten. Anschließend im Ofen ruhen lassen. Die BBQ Creme auf das Steak dressieren und servieren.



SÜSSE VERFÜHRUNG

PISTAZIENCREME

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN:

- 1 l Dual Creme
- 300 g Pistazien gehackt (Art. Nr. 90223)
- 4 cl Orangenlikör
- Orangenzeste, Vanille

ZUBEREITUNG:

Die Dual Creme aufschlagen und mit den restlichen Zutaten vermengen. Mit Orangenzesten und gehackten Pistazien dekorieren.



SCHOKOCREME

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN:

- 1 l Dual Creme
- 1-2 TL löslicher Espresso
- 4 cl Weinbrand (Cognac)
- gekühlte flüssige Schokolade
- Raspelschokolade (Art. Nr. 90225)
- Nuss-Krokantstreusel (Art. Nr. 90224)

ZUBEREITUNG:

Die Dual Creme mit löslichem Espresso aufschlagen und die gekühlte flüssige Schokolade unterheben. Mit Raspelschokolade und Nuss-Krokantstreusel dekorieren.



WEITERE REZEPTIDEEN:



Hügli Nahrungsmittel GmbH
Güttinger Straße 23
78315 Radolfzell
Germany
Phone +49 7732 807-0
Fax +49 7732 807-200
huegli@huegli.de

Folgen Sie uns auf unseren Social-Media-Kanälen:
f i /hueglifoodservicedach

huegli.com

V2020 - 09/2020



WIR SIND MITTENDRIN
**WEIL UNSERE
CREME ALLES
KANN**

**IDEAL ZUM KOCHEN
UND AUFSCHLAGEN**
Jetzt die Dual Creme
probieren!

huegli.com

EINE SAHNEALTERNATIVE, DIE ÜBERZEUGT



VIELSEITIG EINSETZBAR

VERLEIHT JEDEM GERICHT EINEN HIMMLISCH CREMIGEN GESCHMACK - OB SÜSS ODER HERZHAFT, OB AUFGESCHLAGEN ODER UNTERGERÜHRT.



STABILITÄT

HÖCHST SÄURE- UND HITZESTABIL, AUCH BEI ZUGABE VON ALKOHOL UND FRUCHTMARK. GEFRIERSTABIL NACH VERARBEITUNG. FARBSTABILITÄT BEI AUFBEWAHRUNG.



PRAKTISCHE VERPACKUNG

LEICHTE HANDHABUNG UND AUFBEWAHRUNG DURCH WIEDERVERSCHLISSBAREN DECKEL. STETS GRIFFBEREIT UND HYGIENISCH SAUBER.

30% HÖHERES AUFSCHLAGVOLUMEN

MEHR VOLUMEN IM VERGLEICH ZU SAHNE + WENIGER KOSTEN IM WARENEINSATZ.

AUF BUTTERMILCH- UND PFLANZENÖLBASIS

IDEALE ALTERNATIVE ZU SCHLAGSAHNE FÜR DIE PROFIKÜCHE

30% MEHR



TIPP: ZUM ERZIELEN EINES OPTIMALEN SCHLAGERGEBNISSES EMPFEHLEN WIR, DIE DUAL CREME VOR DER ANWENDUNG AUF EINE TEMPERATUR VON +6 °C BIS +8 °C ZU KÜHLEN.

DUAL CREME
ART.-NR. 93771
AUFSCHLAGBARE ZUBEREITUNG
MIT PFLANZENFETT (25 % FETT)
ZUM KOCHEN UND AUFSCHLAGEN.

INHALT:
VE: 12 X 1 L KARTON
ALLERGENE:
SOJA, MILCH



1 Dieses Produkt enthält in der verzehrfertigen Zubereitung keine Zusatzstoffe, welche durch unsere Kunden auf dem deutschen Markt gem. § 9 Zusatzstoffzulassungsverordnung in Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie auf den Speisekarten kenntlich gemacht werden müssen.
2 Ohne rezeptorischen Zusatz von Stoffen mit Gluten gem. EU: VO (EU) 1169 / 2011 und CH: LIV, Art. 10 und Anhang 6, die bei Abgabe in Gemeinschaftsverpflegung auf Speisekarten oder sonstigen Angebotslisten kenntlich gemacht werden müssen. Technologisch unvermeidbare Spuren können nicht ausgeschlossen werden.