

Café Gourmand



Zutaten (für 10 Portionen)

Himbeer Tartelettes

10	Tartelettes
50 g	Puddingcreme Vanille
250 ml	Milch
30	Himbeeren Klarer Tortenguss

Lavendel Honig Eis

50 g	Eigelb
50 g	Zucker
400 ml	Vollmilch
200 ml	Sahne
120 g	Texturgeber Lavendel Honig

Pistazien Crème Brûlée

100 g	Pistazien gehackt
100 g	Zucker
70 g	Crème Brûlée
250 ml	Milch
250 ml	Sahne

Mousse Cassis

100 g	Basis Mousse
400 ml	Milch
100 g	Zucker
100 ml	Fruchtpüree Cassis
40 ml	Crème de Cassis Serviettenring

Café Gourmand

Zubereitung

1 **Himbeer Tartelettes**

Puddingcreme Vanille mit Milch anrühren. 10 Minuten stehen lassen, nochmals durchrühren und in die Tartelettes füllen. Himbeeren aufsetzen und mit Tortenguss abglänzen.

2 **Lavendel Honig Eis**

Eigelb und Zucker schaumig aufrühren. Milch und Sahne aufkochen und mit einem Mal über die Eigelbmasse schütten. Sofort verrühren. Texturgeber zugeben und mit Lavendel Honig abschmecken. In einer Eismaschine gefrieren lassen.

3 **Pistazien Crème Brûlée**

Pistazien und Zucker in einem Mixer ganz fein mixen. Milch und Sahne aufkochen und Crème Brûlée einrühren. Kurz aufkochen lassen und die Pistazienmasse einrühren. In flache Schälchen gießen und auskühlen lassen. Mit Zucker bestreuen und mit einem Brenner karamellisieren.

4 **Mousse Cassis**

Basis Mousse mit Milch und Zucker in einer Küchenmaschine aufschlagen. Fruchtpüree Cassis und Creme de Cassis zugeben und verrühren. In Schokoladen Serviettenringe dressieren und kalt stellen.

Alle Desserts zusammen mit einem Kaffee servieren.

Im Rezept eingesetzte Hügli-Produkte:

Art.-Nr. 97511 Puddingcreme Vanille

Art.-Nr. 97652 Tartelettes klein

Art.-Nr. 97492 Crème Brûlée

Art.-Nr. 96124 Basis Mousse

Art.-Nr. 92228 Fruchtpüree Cassis

Art.-Nr. 97647 Serviettenring

Art. Nr. 90223 Pistazien gehackt



Art.-Nr. 90346
Texturgeber

Deklaration der Allergene aus Hügli-Zutaten auf der Speisekarte:
Gluten (Weizen), Eier, Soja, Milch, Schalenfrüchte (Mandeln)

Fruchtiges Beeren Törtchen



Zutaten (für 10 Portionen)

150 g Mousse Joghurt Heidelbeer-Himbeer
500 ml Milch

1 Bisquitboden
Tortenrandfolie

250 g Himbeeren
250 g Heidelbeeren
40 g klarer Tortenguss
250 ml Apfelsaft

100 g Mandelblätter, geröstet

Fruchtpüree Rote Beeren, Pistazien gehackt

Fruchtiges Beeren Törtchen

Zubereitung

- 1 Mousse Joghurt Heidelbeer-Himbeer nach Anleitung zubereiten und in einen Spritzbeutel abfüllen.
- 2 Aus dem Bisquitboden runde Stücke ausstechen, mit Kuchenrandfolie umwickeln und mit Mousse Joghurt Heidelbeer-Himbeer füllen. Kalt stellen.
- 3 Himbeeren und Heidelbeeren auf der Mousse verteilen. Tortenguss mit Apfelsaft zubereiten und wenn er kurz vor dem Anziehen ist die Früchte damit abglänzen.
- 4 Kuchenrandfolie entfernen und die Mandelblätter an die Mousse drücken. Auf einem Teller anrichten und mit Fruchtpüree rote Beeren und Pistazien dekorieren.

Im Rezept eingesetzte Hügli-Produkte:



Art.-Nr. 96123
Mousse Joghurt
Heidelbeer-Himbeer



Art.-Nr. 92221
Fruchtpüree Rote
Beeren



Art.-Nr. 90223
Pistazien, gehackt

Deklaration der Allergene aus Hügli-Zutaten auf der Speisekarte:
Milch, Schalenfrüchte (Pistazien)

Früchteratouille

mit Crispy Mousse Kokos Weiße-Schokolade



Zutaten (für 10 Portionen)

300 g *Crispy Mousse Kokos Weiße-Schokolade*
1000 ml *Milch*

200 g *Kiwi*
200 g *Ananas*
200 g *Charentais Melone*
Maraschino

10 *Physalis*
Kokosraspeln geröstet, Minze

Früchteratouille

mit Crispy Mousse Kokos Weiße-Schokolade



Zubereitung

- 1 Crispy Mousse Kokos Weiße-Schokolade mit Milch verrühren und in einer Küchenmaschine bei höchster Stufe für 4 Minuten aufschlagen. In einen flachen Behälter abfüllen und kalt stellen.
- 2 Früchte in kleine Würfel schneiden und mit etwas Maraschino und Zucker marinieren.
- 3 Früchteratouille in einem Streifen quer über den Teller anrichten. 2 Nocken aus der Crispy Mousse Kokos Weiße-Schokolade ausstechen und neben den Früchten anrichten. Mit Kokosraspeln bestreuen und mit Physalis und Minze dekorieren.

Im Rezept eingesetzte Hügli-Produkte:



Art.-Nr. 96116
Crispy Mousse Kokos
Weiße-Schokolade

Deklaration der Allergene aus Hügli-Zutaten auf der Speisekarte:
Gluten (Weizen), Soja, Milch

Dreierlei vom Bodenseeapfel



Zutaten (für 10 Portionen)

Apfelstrudelmouse	1	Vanilleschote
60 g Haselnüsse, gemahlen	400 ml	Weißwein
30 g Puderzucker	200 ml	Apfelsaft
6 Strudelteigblätter (aus dem Kühlregal)	100 g	Zucker
100 ml flüssige Butter	400 ml	Kaltbinder
100 g Basis für Mousse		Sauerrahmeis
500 ml Milch	Soufflierte Apfel-Tartelettes	
75 g Zucker	10	Tartelettes
150 g Apfelmus	60 g	Amarettinis
50 g geröstete Mandelsplitter	500 g	Äpfel, entkernt
50 g Rosinen	50 g	Butter
	2	Limonen
	50 g	Zucker
	250 g	Magerquark
	30 ml	Holunderblüten-sirup
Apfel-Süppchen mit Sauerrahmeis	2	Eier
500 g Äpfel	80 g	Stärke
1 Sternanis		

Dreierlei vom Bodenseeapfel

Zubereitung

Apfelstrudelmouse: Haselnüsse mit Puderzucker vermischen. Ein Strudelteigblatt mit flüssiger Butter bestreichen und mit einem Teil der Nussmischung bestreuen. Ein weiteres Strudelteigblatt auflegen, andrücken, nochmals mit Butter einstreichen und mit der Nussmischung bestreuen. Mit einem weiteren Strudelteigblatt abdecken, andrücken und in 6 Quadrate schneiden. Sinngemäß mit den weiteren Strudelteigblättern verfahren. Die Strudelteigquadrate in gebutterte runde Förmchen drücken und bei 200 °C für 5–7 Min. knusprig backen. Aus den Formen lösen und abkühlen lassen. Basis für Mousse mit Milch, Sahne und Zucker nach Anleitung zubereiten. Apfelmousse, Mandelsplitter und Rosinen unter die Mousse mischen und in einen Spritzbeutel füllen. In die Knusperblätter dressieren und kalt stellen.

Apfel-Süppchen: Kerngehäuse der Äpfel entfernen und 2/3 in Stücke schneiden, Rest bei Seite stellen. Mit Sternanis, Vanilleschote, Weißwein und Zucker in einen Topf geben und mit Wasser bedecken. Aufkochen und 15 Min. leise kochen lassen. Flüssigkeit durch ein feines Sieb passieren, auskühlen lassen und mit Kaltbinder abbinden. In den Kühlschrank stellen. Restliche Äpfel schälen und in gleichmäßige kleine Würfel schneiden. Mit Zitronensaft marinieren und mit Weißwein und Vanillezucker in einem Topf bei leichter Hitze 5 Min. köcheln lassen. Sofort kalt stellen. Apfelfond mit den Apfelwürfeln vermischen, in ein kleines Glas gießen und eine Kugel Sauerrahmeis aufsetzen.

Soufflierte Apfel-Tartelettes: Amarettinis zerbröseln und in die Tartelettes verteilen. Äpfel in Spalten schneiden und mit Limonensaft, Zucker und Butter in der Pfanne 3–4 Min. dünsten. Magerquark mit Eigelb, Zucker, Holunderblütensirup und Stärke glatt rühren. Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und vorsichtig unter die Quarkmasse heben. Tartelettes mit Äpfeln füllen und die Quarkcreme aufsetzen. Unter dem Salamander überbacken.

Im Rezept eingesetzte Hügli-Produkte:

Art.-Nr. 96124 Basis für Mousse (o. Abb.)

Art.-Nr. 97651 Tartelettes (o. Abb.)

Deklaration der Allergene aus Hügli-Zutaten auf der Speisekarte:
Gluten (Weizen), Eier, Milch, Schalenfrüchte (Mandeln)

Weißes Schokoladen Mousse

mit Basilikum und Aprikosenkompott



Zutaten (für 10 Portionen)

80 g Basilikum

400 g Mousse au Chocolat Blanc

1000 ml Milch

800 g Aprikosen

100 g Zucker

100 ml Apfelsaft

Vanilleschote

Aprikosenlikör

Weißer Schokoladenspäne, Himbeeren

Weißes Schokoladen Mousse

mit Basilikum und Aprikosenkompott



Zubereitung

- 1 Die Hälfte der Milch zu dem Basilikum geben und in einem Mixer pürieren.
- 2 Basilikum-Milch mit Sahne und Mousse au Chocolat Blanc verrühren. In einer Küchenmaschine bei höchster Stufe für 4 Minuten aufschlagen. In einen flachen Behälter abfüllen und kalt stellen.
- 3 Aprikosen in Spalten schneiden. Zucker in einem Topf karamellisieren lassen, mit Apfelsaft ablöschen und die Aprikosenpalten und eine Vanilleschote zugeben. Kurz durchköcheln lassen, mit etwas Speisestärke abbinden und mit Aprikosenlikör verfeinern.
- 4 Aprikosenkompott auf einem Teller anrichten, eine Nocken aus der Mousse abstechen und auf das Kompott setzen. Mit weißen Schokoladenspänen und Himbeeren dekorieren.

Im Rezept eingesetzte Hügli-Produkte:



Art.-Nr. 96111
Mousse au Chocolat Blanc

Deklaration der Allergene aus Hügli-Zutaten auf der Speisekarte:
Milch

Mandel Panna Cotta

mit Brombeeren



Zutaten (für 10 Portionen)

140 g Basis für Panna Cotta
500 ml Milch
500 ml Sahne
80 g Mandelmus

150 g Zucker
100 ml Orangensaft
500 g Brombeeren
Orangen
Speisestärke

Gebrannte Mandeln

Mandel Panna Cotta

mit Brombeeren



Zubereitung

- 1 Milch und Sahne zusammen aufkochen, Panna Cotta einrühren und noch einmal aufkochen lassen. Mandelmus einrühren und in 10 Sturzförmchen abfüllen. Kalt stellen.
- 2 Zucker karamellisieren lassen, mit Orangensaft ablöschen und die Brombeeren zugeben. Orangenabrieb unterrühren, kurz durchkochen lassen und mit etwas angerührter Stärke leicht abbinden. Auskühlen lassen.
- 3 Brombeeren auf einem Teller anrichten, Mandel Panna Cotta stürzen und in die Mitte der Brombeeren setzen. Mit gebrannten Mandeln dekorieren.

Im Rezept eingesetzte Hügli-Produkte:



Art.-Nr. 97490
Basis für Panna Cotta

Deklaration der Allergene aus Hügli-Zutaten auf der Speisekarte:
Keine

Orangencreme

mit Campari-Gelee



Zutaten (für 10 Portionen)

300 ml Apfelsaft
100 ml Campari
Gelatine

200 g Basis für Bayerische Creme
500 ml Orangensaft
450 ml Sahne
50 ml Orangenlikör

5 Orangen

Orangencreme

mit Campari-Gelee



Zubereitung

- 1 Apfelsaft mit Campari erwärmen und eingeweichte Gelatine darin auflösen. In 10 Gläser abfüllen und kalt stellen.
- 2 Basis für Bayerische Creme in Orangensaft und Sahne einrühren und mit einer Küchenmaschine aufschlagen. Mit Orangenabrieb und Orangenlikör abschmecken. In einen Spritzbeutel abfüllen und auf das Gelee dressieren. Kalt stellen.
- 3 Orangen filetieren und mit etwas Zucker und Orangenlikör marinieren.
- 4 Orangensalat auf einem Teller anrichten, Dessertglas daneben stellen und mit kandierter Orangenscheibe dekorieren.

Im Rezept eingesetzte Hügli-Produkte:



Art.-Nr. 94607
Basis für Bayerische Creme

Deklaration der Allergene aus Hügli-Zutaten auf der Speisekarte:
Milch

Limoncello Tiramisu

mit Himbeerfruchtmark



Zutaten (für 10 Portionen)

200 g Basis für Bayerische Creme

250 ml Wasser

250 ml Limoncello

500 ml Sahne

200 g Mascarpone

1 Zitrone

400 g helles Biskuit

200 ml Limoncello

100 ml Läuterzucker

Fruchtpüree Himbeere
Himbeeren

Limoncello Tiramisu

mit Himbeerfruchtmark

Zubereitung

- 1 Milch und Sahne in Basis für Bayerische Creme einrühren. Limoncello zugeben und in einer Küchenmaschine auf höchster Stufe für 4 Minuten aufschlagen. Mascarpone und Zitronenabrieb unterrühren.
- 2 Biskuit in eine Form legen, mit Limoncello und Läuterzucker tränken und eine Schicht Creme aufstreichen. Mit einer weiteren Schicht Biskuits abdecken und wieder mit Limoncello und Läuterzucker tränken. Restliche Creme auf dem Biskuit verstreichen. Gut im Kühlschrank durchkühlen lassen.
- 3 Limoncello Tiramisu in Stücke schneiden und mit Fruchtpüree Himbeere und frischen Beeren servieren.

Im Rezept eingesetzte Hügli-Produkte:

Art.-Nr. 92219 Fruchtpüree Himbeere (o. Abb.)



Art.-Nr. 94607
Basis für Bayerische Creme

Deklaration der Allergene aus Hügli-Zutaten auf der Speisekarte:
Milch

Zitronen-Parfait

mit Melonensalat



Zutaten (für 10 Portionen)

200 g Basis für Parfait
500 ml Milch
4 Zitronen

50 g Puderzucker
2 Orangen
200 g Wassermelone küchenfertig
200 g Honigmelone küchenfertig
200 g Cantaloupe Melone küchenfertig

brauner Zucker, Fruchtpüree Rote Beeren

Zitronen-Parfait

mit Melonensalat



Zubereitung

- 1 Zitronenschale fein abreiben und mit frisch gepresstem Zitronensaft und dem Puderzucker zu Sirup einkochen lassen. Basis für Parfait nach Anleitung zubereiten und mit dem Zitronensirup parfümieren.
- 2 Eine Tarte-Form mit Klarsichtfolie ausschlagen und die Parfait-Masse einfüllen. Über Nacht in den Tiefkühler stellen.
- 3 Orangen schälen und die Haut in Streifen schneiden. Saft auspressen und mit den Schalen einkochen lassen. Melonenkugeln mit der Orangenmarinade marinieren.
- 4 Melonensalat mit der Marinade auf einem Teller anrichten. Parfait aus der Form lösen, in Dreiecke schneiden, mit braunem Zucker bestreuen und sofort mit einem Gasbrenner karamellisieren. Auf den Melonensalat setzen und mit Fruchtpüree von Roten Beeren dekorieren.

Im Rezept eingesetzte Hügli-Produkte:



Art.-Nr. 94603
Basis für Parfait



Art.-Nr. 92221
Fruchtpüree Rote Beeren

Deklaration der Allergene aus Hügli-Zutaten auf der Speisekarte:
Milch

Eismarillenknödel

mit Himbeermark und Vanillesauce



Zutaten (für 10 Portionen)

200 g	Basis für Parfait
500 ml	Milch
1	Orange
1	Zitrone
100 g	Marillen Konfitüre
20 ml	Marillengeist
50 ml	Vanillesauce
250 ml	Milch
100 g	Butter
150 g	Haselnüsse, gemahlen
50 ml	Fruchtpüree Himbeere
250 g	Himbeeren
	Puderzucker

Eismarillenknödel

mit Himbeermark und Vanillesauce

Zubereitung

- 1 Basis für Parfait nach Anleitung zubereiten und mit abgeriebener Orangen- und Zitronenschale abschmecken. Parfait Masse in 20 Halbkugelformen aus Silikon füllen und für 2 Std. in den Tiefkühler stellen.
- 2 Marillen Konfitüre mit Marillengeist parfümieren.
- 3 Die gefrorenen Kugeln in der Mitte etwas aushöhlen und mit Marillen Konfitüre füllen. Die Halbkugeln mit etwas heißem Wasser benetzen und je zwei Halbkugeln zu einer Kugel zusammensetzen. Noch einmal für 1 Stunde einfrieren.
- 4 Vanillesauce nach Anleitung zubereiten.
- 5 Butter aufschäumen lassen und geröstete, gemahlene Haselnusskerne einrühren.
- 6 Vanillesauce und Fruchtpüree Himbeere auf einem Teller anrichten, Eismarillenknödel in der Haselnussbutter wälzen, halbieren und auf den Saucenspiegel setzen. Mit Himbeeren und Puderzucker garnieren.

Im Rezept eingesetzte Hügli-Produkte:



Art.-Nr. 94603
Basis für Parfait



Art.-Nr. 92219
Fruchtpüree
Himbeere



Art.-Nr. 97516
Vanillesauce

Deklaration der Allergene aus Hügli-Zutaten auf der Speisekarte:
Milch

Mango-Törtchen



Zutaten (für 10 Portionen)

200 ml Basis für Bayerische Creme
450 ml Wasser
450 ml Sahne
100 ml Fruchtpüree Mango

5 reife Mangos
40 g klarer Tortenguss
250 ml Apfelsaft

200 g Erdbeeren
50 ml Fruchtpüree Erdbeere
10 Dekor-Rhomben
Minze

Mango-Törtchen

Zubereitung

- 1 Basis für Bayerische Creme nach Anleitung zubereiten und mit dem Fruchtpüree Mango mischen. In einen Spritzbeutel abfüllen.
- 2 Aus Kuchenrandfolie einen Kreis mit ca. 8 cm Durchmesser formen und mit Klebeband fixieren. Dreiviertel hoch mit der Mangocreme füllen und für 2 Std. kalt stellen.
- 3 Mangos schälen, Fruchtfleisch rechts und links entlang des Kerns in 2 großen Stücken runterschneiden. Diese Stücke quer in dünne Scheiben schneiden und von außen beginnend rosettenartig auf der Mangocreme verteilen. Den Tortenguss mit Apfelsaft zubereiten und das Mango-Törtchen damit leicht einstreichen.
- 4 Restliche Mango in dünne Scheiben schneiden und auf einem Teller auslegen. Mango-Törtchen aufsetzen und einen Dekor-Rhombus anlehnen. Mit Erdbeeren, Minze und Fruchtpüree Erdbeere dekorieren.

Im Rezept eingesetzte Hügli-Produkte:

Art.-Nr. 92220 Fruchtpüree Erdbeere (o. Abb.)



Art.-Nr. 94607
Basis für Bayerische
Creme



Art.-Nr. 97649
Dekor-Rhombus



Art.-Nr. 92218
Fruchtpüree Mango

Deklaration der Allergene aus Hügli-Zutaten auf der Speisekarte:
Soja, Milch

Dänisches Zitronen Fromage

mit Waldbeeren und Pistazien Crumble



Zutaten (für 10 Portionen)

100 g	Mehl
100 g	weiße gemahlene Mandeln
100 g	Zucker
100 g	Butter
100 g	gemahlene Pistazien
2	Zitronen
	Läuterzucker
300 g	Dänisches Zitronen Fromage
500 ml	Milch
500 ml	Sahne
150 g	Himbeeren
150 g	Brombeeren
150 g	Blaubeeren
150 g	Johannisbeeren
	Minze

Dänisches Zitronen Fromage

mit Waldbeeren und Pistazien Crumble

Zubereitung

- 1 Mehl, Mandeln, Zucker, Butter und Pistazien zu Streuseln verkneten und bei 160 °C 8 Min. im Ofen backen.
- 2 Zitronen auf der Aufschnittmaschine dünn in Scheiben schneiden, in Läuterzucker blanchieren und bei 80 °C im Ofen trocknen lassen.
- 3 Dänisches Zitronen Fromage nach Anleitung zubereiten und in einen Spritzsack abfüllen.
- 4 Dänisches Zitronen Fromage, Pistazien Crumble und Waldbeeren schichtweise in ein Glas einsetzen. Kalt stellen. Vor dem Servieren mit Zitronenchip und Minze dekorieren.

Im Rezept eingesetzte Hügli-Produkte:



Art.-Nr. 97630
Dänisches Zitronen Fromage

Deklaration der Allergene aus Hügli-Zutaten auf der Speisekarte:
Milch