



Öka marginalen med
**FÖRBEREDDA
FAVORITDESSERTER**

Tiramisù



Crème brûlée



Panna cotta



DIN BÄSTA TIDSBESPARING

Med en bra dessertmeny kan du sätta pricken över i på dina gästers upplevelse och få en ökad snittnota. Om en i sällskapet unnar sig en dessert väljer ofta de andra att följa efter. Nyckeln till att lyckas med ekonomin ligger i att servera desserter som både motsvarar (eller överträffar!) dina gästers förväntan, och som är snabba att tillreda.

Nu kan vi på Skånemejerier Storhushåll erbjuda tre av de mest köpta desserterna bland svenska restaurangbesökare: crème brûlée, panna cotta och tiramisù från de ledande varumärkena i desserternas hemländer. Gemensamt för de tre produkterna är att det tidskrävande arbetet redan är avklarat, så allt du behöver göra är att sätta den så värdefulla slutfinishen.



PRÉSIDENT CRÈME BRÛLÉE

Crème Brûlée är en av de mest klassiska desserterna från det franska köket och kan spåras ända tillbaka till 1600-talet. Présidents Crème Brûlée har en läckert len smak av äkta bourbonvaniljkorn. Innehållet behöver bara värmas i gryta eller vattenbad och kylas, för att sedan vara redo att brännas av med ett tunt lager strö- eller råsocker på toppen. Förpackningen innehåller 1 liter och räcker till 10 portioner.

Art nr: 20294



Crème brûlée med bärsallad

10 PORTIONER

1 liter Président Crème Brûlée
120 g råsocker strö
200 g jordgubbar, färska
200 g hallon, färska
15 ml citron, saft
15 g flytande honung

Slå förpackningens innehåll i en kastrull och värm sakta upp den till 70°. Rör under uppvärmningen utan att vispa i luft. Slå upp i remarkiner eller suffléformar. Låt stelna i kyl i minst 4 timmar. Skär bären i fina bitar, blanda citron och honung. När det är dags att servera, se till så att ytan på brûléerna är torr, strö på råsocker och bränn med svetsen tills det blivit ett knäckigt lock på formen. Blanda bären med dressingen och servera tillsammans med brûléen.



Choklad crème brûlée

10 PORTIONER

1 liter Président Crème Brûlée
40 g kakaopulver
25 g vaniljsocker
120 g råsocker strö
200 g hallon, färska
20 g citronmeliss
200 g vit choklad, rostad

Slå förpackningens innehåll i en kastrull och sikta i kakao och vaniljsocker under omrörning. Värm sakta upp massan till 70°. Rör under uppvärmningen utan att vispa i luft. Slå upp i remarkiner eller suffléformar. Låt stelna i kyl i minst 4 timmar. Dela hallonen i fina bitar. När det är dags att servera, se till så att ytan på brûléerna är torr, strö på råsocker och bränn med svetsen tills det blivit ett knäckigt lock på formen. Toppa formarna med hallon och choklad, avsluta med en kvist meliss.

Rostad vit choklad

Lägg vit choklad på silpatmatta eller bakplåtspapper. Rosta i ugn, ca 5 minuter på 150°. Rör om så att massan smular sig och rosta ytterligare ca 5 minuter tills den fått fin färg och blivit knaprig.





GALBANI TIRAMISÙ

Tiramisù betyder "pigga upp mig" på italienska och syftar på det uppiggande kaffet som tillsammans med lite amaretto eller rom ger desserten sin unika karaktär. Med Galbanis färdiga Tiramisù-bas har du halva jobbet gjort. Basen innehåller hela 65 % äkta Galbani Mascapone och kan vispas olika länge beroende på hur fast du vill att den ska bli. Förpackningen innehåller 1 liter, men blir 2 liter efter vispning.

Art nr: 20280

Tiramisù

10 PORTIONER

1 liter Galbani Tiramisù
25 st savoiardikex
2 dl kall espresso
eventuellt Amaretto,
Kahlua eller annan sprit
40 g kakaopulver

Slå tiramisù-mixen i en bunke/vispmaskin och vispa kraftig i 3–6 minuter beroende på hur fast konsistens du önskar. Slå kaffet i en djup tallrik (tillsätt eventuellt sprit) och doppa den sockrade sidan av kexen. Lägg kexen med sockrade sidan upp i en form (ca 25x25 cm). Bred krämen över kexen, jämna till ytan eller spritsa ett fint mönster. Pudra på kakao. Låt den sätta sig minst 4 timmar i kyl.



Tiramisù med hallon

10 PORTIONER

1 liter Galbani Tiramisù
25 st savoiardikex
1,5 dl kall espresso
1 dl sockerlag (50/50)
200 g färska hallon
25 g kakaopulver
5 g kardemumma
10 g florsocker

Slå tiramisù-mixen i en bunke/vispmaskin och vispa kraftig i 3–6 minuter beroende på hur fast konsistens du önskar. Blanda kakao, kardemumma och florsocker i en liten bunke. Slå kaffet och sockerlagen i en djup tallrik och doppa den sockrade sidan av kexen. Lägg kexen med sockrade sidan upp i botten på portionsformar. Värva tiramisù-mix och hallon över kexen. Låt desserten och sätta sig minst 4 timmar i kyl.



GALBANI PANNA COTTA

"Panna cotta" är italienska för kokt grädde och den läckert krämiga desserten har sitt ursprung i norra Italien. Panna Cotta görs på grädde, mjölk, socker, vanilj och gelatin och grundsmeten kan enkelt smaksättas för variation. Galbanis Panna Cotta är gjord på 46 % färsk grädde och allt du behöver göra är att värma, hälla upp i portionsglas och ställa kallt. Förpackningen innehåller 1 liter och räcker till 10 portioner.

Art nr: 7880



Apelsinpannacotta

10 PORTIONER

1 liter Galbani Panna Cotta
30 ml koncentrerad apelsinjuice
20 g rivet apelsinskal
75 ml Cointreau

Topping

250 g apelsinfiléer
50 g rostade nötter och frön,
t ex pistage och solros
20 g färska myntablad

Slå förpackningens innehåll i en kastrull och värm sakta upp den till 70°. Rör under uppvärmningen utan att vispa i luft. Tillsätt smaksättningen och slå upp pannacottan i serveringsglas. Låt den stelna i kyl i minst 3 timmar. När det är dags att servera toppa med apelsin, nötter och mynta.



Kryddig pannacotta

10 PORTIONER

1 liter Galbani Panna Cotta
7 g kardemumma, mald
3 g torkad ingefära, mald
3 g vaniljkoncentrat

Topping

250 g färska hallon
20 g små citronmelissblad
30 g farinsocker
10 g rivet limeskal
svartpeppar

Slå förpackningens innehåll i en kastrull tillsammans med kardemumma, ingefära, vanilj och värm sakta upp den till 70°. Rör under uppvärmningen utan att vispa i luft. Slå upp pannacottan i serveringsglas. Låt den stelna i kyl i minst 3 timmar. Skiva hallonen och blanda limeskal med socker. När det är dags att servera toppa med hallon, citronmeliss och limesocker. Avsluta med ett varv på pepparkvarnen.



Tips för merförsäljning

Gör en lockande beskrivning av desserten på din meny

Servera dessert efter fredagslunchen

Gör desserterna i miniformat och sälj som tre-i-en

Samma pris på alla desserter sänker tröskeln

Överraska med en minidessert i takeaway-kassen

Servera minidesserter som mingelgott till kaffet

Visa upp fina bilder av desserterna

Spritsa Tiramisù som topping på muffins!



storhushall.skanemejerier.se

Skånemejerier