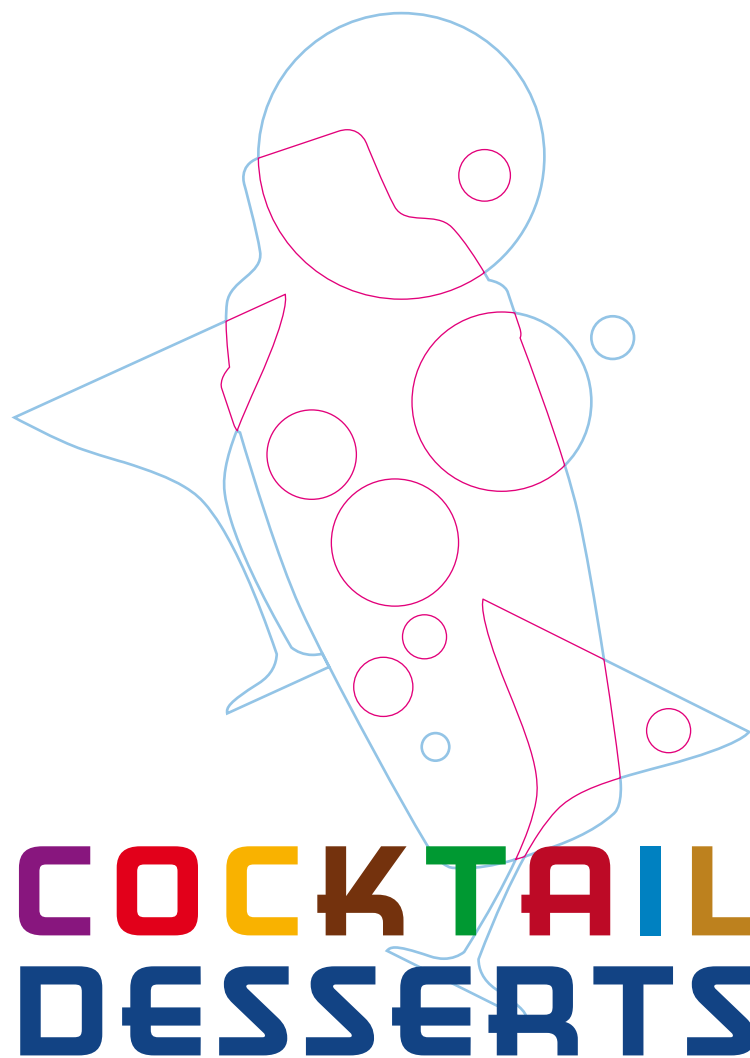






# COCKTAIL DESSERTS

*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 Ananasscheiben, püriert, leicht abgebunden

### 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.
- Die pürierte 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  
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

Dekor  
10 Stk Physalis, halbiert  
15 g Zucker, karamelisiert

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

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

### 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 **Fruchti-Top Aprikose-Pfirsich**

### Batida de Coco-Sahne

- 120 g **Alaska-express Neutral**
- 120 g Wasser, ca. 25 °C
- 100 g **Royal Batida de Côco**
- 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 Côco** 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.
- **Fruchti-Top Aprikose-Pfirsich** eindressieren.
- 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 Côco-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



peachtree

## 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

### 800 g **Fruchti-Top Erdbeere**

### Joghurt-Erdbeer-Sahne

- 200 g **Alaska-express Joghurt-Erdbeer**
- 400 g Wasser, ca. 20 °C
- 400 g Sahne, geschlagen, ungesüßt

### Dekor

- 200 g **Cristaline Rot**
- 10 g **Dessertpaste Erdbeer**
- 300 g Himbeeren, frisch, Erdbeeren, Brombeeren

### **Alaska-express**

**Neutral** im Wasser auflösen, mit **Royal Marc de Champagne** abschmecken und die Sahne unterheben.

### **Alaska-express**

**Joghurt-Erdbeer** im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.

Verrühren.

## Herstellung

- Die Marc de Champagne-Sahne in die Becher bzw. Gläser eindressieren und kühl stellen.
- **Fruchti-Top Erdbeere** aufdressieren.
- 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.



essai comtesse



### 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](http://www.agl-gmbh.de) oder bei [www.klarpac.de](http://www.klarpac.de). Die Downloadvorlage für das Cocktail Dessert-Logo finden Sie unter: [www.martinbraun.de](http://www.martinbraun.de).

### TIPP 2:

Drucken Sie als Flyer eine Cocktail-Dessertkarte mit Ihrem Cocktaillangebot. Ein Beispiel zum Download finden Sie unter [www.martinbraun.de](http://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](http://www.klarpac.de).

**Nr. 522**