

CALLEBAUT

Erdbeer- und Schokoladeneiscreme



ZUTATEN	VERARBEITUNG
500 ml Milch	Zum Kochen bringen und dann von der Herdplatte nehmen.
150 g Callebaut Callets™ STRAWBERRY	In der Milch schmelzen lassen.
2 Eidotter 70 g Kristallzucker	Aufschlagen zum Schaum, Milch darüber gießen und bei geringer Hitze (85°C) verdicken lassen. Durch ein Sieb geben und über Nacht stehen lassen. Mit einer Eiscreme-Maschine verarbeiten.

Orangen- und Schokoladenparfait

ZUTATEN	VERARBEITUNG
425 g Callebaut Callets™ ORANGE	Schmelzen.
500 ml frische Sahne	Halbsteif schlagen und die Hälfte der Sahne mit den Callets™ mischen.
4 Eiweiß 150 g Kristallzucker	Aufschlagen bis eine steife Meringue entsteht. Die restliche Sahne und die Meringue behutsam unter die Mischung rühren und kühl aufbewahren.



Schokoladensoße mit Karamellgeschmack



ZUTATEN	VERARBEITUNG
100 ml Sahne (40% Fettgehalt)	Zum Kochen bringen und dann von der Herdplatte nehmen.
100 g Callebaut Callets™ CARAMEL	In der Sahne schmelzen lassen.
20 g Butter	Zufügen zum Verfeinern.

Honig- und Schokoladenmousse

ZUTATEN	VERARBEITUNG
500 ml Milch	Zum Kochen bringen.
4 Gelatineblätter (eingeweicht)	In der Milch auflösen lassen.
700 g Callebaut Callets™ HONEY	In zwei Teilen zur Milch hinzugeben und gut mischen. Auf 40-45°C abkühlen lassen.
750 ml Sahne	Halbsteif schlagen und behutsam der Schokoladenmischung unterrühren.
Eine 1,5 cm dicke Schicht in runde Flexipan-Formen gießen (12 cm Ø), einfrieren und aus der Form nehmen. Servieren Sie das Dessert, indem Sie es auf einen Butterkeks ausstreichen und mit Himbeeren garnieren. Je nach Anlass, können Sie passende, schöne Dekorationen frei auswählen.	



Sie jetzt Ihre Kreationen im Fein um Farbe und Aroma! Verleihen Kreationen eine aufregende neue n mit verblüffenden Farben und leckeren Probieren Sie die anwendungsfreundliche zehende Lösung mit den gefärbten und erten Callets™ von Callebaut.

CALLEBAUT
INSPIRIERT DURCH IHR FACHLICHES KÖNNEN

Mehr Rezepte und weitere Informationen finden Sie unter: www.callebaut.com

Bary Callebaert Deutschland GmbH • Gourmet & Spezialitäten • Stoffwerberstraße 27-31 • 51149 Köln • Tel. +49 (0) 2203-369 76-30 • Fax +49 (0) 2203-369 76-66