



Glücklich- macher

Süße Rezeptideen
für leckere Desserts!

Wir sind die *Neuen!*



Dürfen wir uns vorstellen? Wir sind die neuen Dessertsoßen von Dr. Oetker Professional zum Verfeinern von Süßspeisen und Desserts. In den vier Sorten Himbeere, Erdbeere, Schokolade und Toffee-Geschmack passen wir hervorragend zu Eis, Creme- und Schaumspeisen, Puddings, Crêpes, warmen und kalten Milchmixgetränken und vielem mehr.

Anti-Tropfverschluss



handliche Flaschenform

Alle Abbildungen sind Serviervorschläge.

Dessertsoßen von Dr. Oetker Professional sind besonders ergiebig. Dank der handlichen Flasche mit dem Anti-Tropfverschluss lassen sich ansprechende Toppings und kunstvolle Soßenspiegel ganz leicht herstellen. Die Sorten Erdbeere und Himbeere verleihen süßen Köstlichkeiten eine fruchtige Note, die Sorten Schokolade und Toffee-Geschmack setzen samtig-cremige Akzente.

Das **i**-Tüpfelchen für alle

Vier Flaschen, die voller Ideen stecken! Hier ist es nicht schwer, das Beste herauszuholen – nicht nur geschmacklich, sondern auch optisch. Von klassisch über trendig bis festlich – hier ist alles drin!

Lassen Sie sich inspirieren!



Waffeln



Eis



Frozen Joghurt

Dessert-Kreationen.



Kuchen



Crêpes



Kaffeetoppings



Milchshakes



Knusperkörnchen mit Limette und frischen Beeren

1 Den Filoteig mit Hilfe einer Schöpfkelle in einer Fritteuse zu Körbchen backen und anschließend auf Küchenpapier auskühlen lassen.

2 Währenddessen die Premium Mousse Limette zusammen mit dem kalten Wasser nach Anleitung herstellen und mindestens eine Stunde kaltstellen.

3 Nun die Mousse mit Hilfe eines Spritzbeutels in die Körbchen dressieren, mit dem Obst, der Minze, der Dessertsoße Erdbeere und dem Puderzucker ausgarnieren und sofort servieren.

Zutaten für

10 Portionen à 130 g:

10 Blatt	Filoteig
160 g	1-39-250538 Premium Mousse Limette 
250 ml	Wasser
150 g	Himbeeren
150 g	Blaubeeren
150 g	Erdbeeren
100 g	Mini-Kiwi
50 g	Physalis
20 g	Minze
250 g	1-39-252310 Dessertsoße Erdbeere
20 g	Puderzucker

... guten Appetit!





Pfannkuchen-Säckchen mit Himbeeren und Bayerischer Creme

1 Die Bayerische Creme mit der Milch und der Sahne nach Anleitung herstellen und mindestens eine Stunde kaltstellen.

2 Die ungefüllten Pfannkuchen nach Anleitung zubereiten und mit einem Teil der Bayerischen Creme und den Himbeeren füllen. Anschließend mit den Erdbeerschnüren zu einem Säckchen binden.

3 Den Teller mit der restlichen Bayerischen Creme, den frischen Früchten, der Minze, den Schoko-Zebra-Röllchen, dem Puderzucker und der Dessertsoße Himbeere ausgarnieren und sofort servieren.

Zutaten für

10 Portionen à 189 g:

100 g	1-39-204250 Bayerische Creme g
250 g	Milch 1,5% Fett
250 g	Sahne 30% Fett
10 Stk.	1-39-206462 Eierpfannkuchen, ungefüllt, ungesüßt a c g
150 g	Himbeeren
10 Stk.	Erdbeerschnüre
100 g	Erdbeeren
100 g	Blaubeeren
50 g	Granatapfelkerne
10 g	Minze
40 g	1-39-252331 Schoko-Zebra- Röllchen g
20 g	Puderzucker
120 g	1-39-252312 Dessertsoße Himbeere

... guten Appetit!





Taste-Explosion

Schokoladen-Biskuit-Rolle mit Erdnuss-Toffee-Topping

1 Zu Beginn das Pulver der Premium Mousse au Chocolat mit dem kalten Wasser nach Anleitung aufschlagen. Anschließend den Biskuit-Boden gleichmäßig mit der Mousse bestreichen, einrollen und mindestens zwei Stunden kaltstellen.

2 Nun die Schokoladen-Mousse-Rolle mit der Erdnussbutter, der Dessertsoße Toffee-Geschmack, den gerösteten Erdnüssen, den Himbeeren, der geschmolzenen Kuvertüre sowie der Minze ausgarnieren. Eine Stunde kaltstellen, anschließend schneiden und servieren.

Zutaten für

10 Portionen à 160 g:

400 g	1-39-250535 Premium Mousse au Chocolat g
0,5 l	Wasser
1 Stk.	Biskuit-Boden, dunkel, vom Konditor (ca. 200 g)
100 g	Erdnussbutter, mit Stücken
100 ml	1-39-252311 Dessertsoße Toffee-Geschmack g
100 g	Erdnüsse, geröstet, gesalzen
150 g	Himbeeren
50 g	Zartbitter-Kuvertüre
5 g	Minze

... guten Appetit!





Schlaraffel



Dessertteller mit Waffeln, Cookie-Eis
und frischen Früchten

1 Zuerst die Eier, den Zucker und den Vanillin-Zucker auf höchster Stufe verrühren. Anschließend die weiche Butter hinzufügen und erneut verrühren. Abschließend das Backpulver, das Mehl, die Milch und das Salz hinzufügen und zu einem Teig rühren. Danach den Teig portionsweise in einem gefetteten Waffeleisen zu goldgelben Waffeln backen.

2 Die Früchte für die Deko vorbereiten bzw. kleinschneiden.

3 Die Waffeln mit dem Puderzucker bestreuen und mit der Dessertsoße Schokolade, der Dessertsoße Toffee-Geschmack, den frischen Früchten, den Schoko-Milch-Riegeln, den Schoko-Milch-Bonbons und der Minze ausgarnieren.

4 Zum Schluss eine Kugel Eis auf die Waffeln drapieren und nochmal mit den Dessertsoßen garnieren.

... guten Appetit!

 Zutaten für
10 Portionen à ca. 218 g :

3 Stk.	Eier
125 g	Zucker
8 g	1-39-250103 Vanillin-Zucker
125 g	Butter
1 TL	1-39-250102 Backpulver Backin
250 g	Mehl
250 ml	Milch 1,5 % Fett
1 Prise	Salz
100 g	Himbeeren
200 g	Banane
100 g	Erdbeeren
30 g	Passionsfrucht
50 g	Granatapfelkerne
30 g	Puderzucker
120 g	1-39-252313 Dessertsoße Schokolade 
120 g	1-39-252311 Dessertsoße Toffee-Geschmack 
100 g	Schoko-Milch-Riegel
100 g	Schoko-Milch-Bonbons
20 g	Minze
300 g	Eis mit Cookie-Geschmack



Cruff-Cakes

1 Die Cruffins nach Anleitung aufbacken und anschließend auskühlen lassen.

2 Nun das Pulver der Premium Mousse au Chocolat zusammen mit der Milch und der Sahne auf höchster Stufe für 5 Minuten aufschlagen, in einen Spritzbeutel (ggf. mit Tülle) füllen und mindestens eine Stunde kaltstellen. Die Mousse au Chocolat blanc analog der dunklen Mousse vorbereiten.

3 Nun die weiße und die dunkle Mousse nach Belieben auf die ruffins dressieren. Mit den Dekoren, den Dessertsoßen sowie den Früchten ausgarnieren und servieren.

... guten
Appetit!



Zutaten für

10 Portionen à ca. 180 g:

5 Stk.	1-99-230116 Cruffin Cherry-Choc a c g
5 Stk.	1-99-230111 Cruffin Vanilla-Choc a c g
150 g	1-39-250535 Premium Mousse au Chocolat g
100 ml	Milch 1,5% Fett
75 ml	Sahne 30% Fett
60 g	1-39-204380 Mousse au Chocolat blanc g
100 ml	Milch 1,5% Fett
75 ml	Sahne 30% Fett
25 g	1-39-252332 Knusper-Perlen a g
25 g	1-39-252308 Bunte Zuckerstreusel
25 g	1-39-252331 Schoko-Zebra-Röllchen g
50 g	1-39-252313 Dessertsoße Schokolade g
50 g	1-39-252312 Dessertsoße Himbeere
50 g	Beerenfrüchte zur Deko



Süßer Burger mit frischen Früchten

- 1 Die Premium Mousse au Chocolat und die Mousse au Chocolat jeweils mit der Milch und der Sahne nach Anleitung herstellen und mindestens eine Stunde kaltstellen.
- 2 Die Erdbeeren, die Kiwis und die Aprikosen in Scheiben schneiden.
- 3 Danach auf die untere Hälfte des Rosinenbrötchens die Erdbeeren, die Kiwi, die Premium Mousse au Chocolat, die Aprikosenscheiben und die Mousse au Chocolat blanc schichten und die obere Hälfte des Rosinenbrötchens darauflegen.
- 4 Den Burger mit dem Puderzucker, der Dessertsoße Erdbeere sowie der weißen Raspel-Schokolade ausgarnieren und sofort servieren.

Zutaten für

10 Portionen à ca. 165 g:

150 g	1-39-250535 Premium Mousse au Chocolat g
125 ml	Milch 1,5% Fett
100 ml	Sahne 30% Fett
80 g	1-39-204380 Mousse au Chocolat blanc g
125 ml	Milch 1,5% Fett
100 ml	Sahne 30% Fett
100 g	Erdbeeren
100 g	Kiwis
100 g	Aprikosen, Konserve
10 Stk.	Rosinenbrötchen à ca. 50 g
20 g	Puderzucker
120 g	1-39-252310 Dessertsoße Erdbeere
30 g	1-39-252323 Raspel-Schokolade, weiß g

... guten Appetit!





Milchreis mit Toffee und gerösteten Erdnüssen

1 Den Milchreis nach Anleitung herstellen (50 % überdosiert) und in runde Silikonförmchen abfüllen. Für mindestens drei Stunden kaltstellen.

2 Währenddessen die Nusskernmischung in einem Topf mit etwas Pflanzenöl goldbraun rösten.

3 Die Erdbeeren, die Himbeeren und die Physalis halbieren, die Mini-Kiwi klein schneiden.

4 Den Milchreis auf einem Teller anrichten und mit dem frischen Obst, den gerösteten Nüssen, der Minze und der Dessertsoße Toffee-Geschmack ausgarnieren und sofort servieren.

 Zutaten für
10 Portionen à ca. 200 g:

375 g	1-39-252306 Milchreis nach klassischer Art g
1 L	Milch 1,5% Fett
200 g	Nusskernmischung
10 ml	Pflanzenöl zum Rösten der Nüsse
100 g	Erdbeeren
100 g	Himbeeren
50 g	Mini-Kiwi
50 g	Physalis
20 g	Minze
150 g	1-39-252311 Dessertsoße Toffee-Geschmack g

... guten Appetit!





Windbeutel mit weißer Schokoladenmousse und Erdbeeren

1 Zu Beginn die Windbeutel horizontal halbieren.

2 Als Nächstes das Pulver der Mousse au Chocolat blanc zusammen mit der Milch und der Sahne ca. 5 Minuten bei höchster Stufe aufschlagen und mindestens eine Stunde kaltstellen.

3 Nun die Kuvertüren schmelzen und mit Hilfe eines Löffels Schokoladenblättchen auf einem Backpapier herstellen, anschließend kaltstellen.

4 Zum Schluss die sehr cremige Mousse abwechselnd mit den Schokoladenblättchen und den Erdbeeren in die Windbeutel schichten, mit der Minze, der Dessertsoße Erdbeere sowie dem Puderzucker ausgarnieren und sofort servieren.

Zutaten für

10 Portionen à ca. 110 g:

10 Stk	Windbeutel, ungefüllt
80 g	1-39-204380 Mousse au Chocolat blanc 
125 ml	Milch 1,5% Fett
125 ml	Sahne 30% Fett
100 g	Kuvertüre Zartbitter
100 g	Kuvertüre Weiß
250 g	Erdbeeren, in Scheiben
20 g	Minze
200 g	1-39-252310 Dessertsoße Erdbeere
20 g	Puderzucker

... guten Appetit!





Toffee-Mousse mit gesalzenen Erdnüssen und Schokolade

1 Zu Beginn die Milch, die Sahne sowie die Dessertsoße Toffee-Geschmack zusammen mit dem Pulver der Basis für Mousse für 5 Minuten auf höchster Stufe aufschlagen. Nun in die Dessertgläser abfüllen und anschließend mindestens eine Stunde kaltstellen.

2 Als Nächstes den Zucker in einem Topf mit etwas Wasser langsam karamellisieren lassen und anschließend auf einem leicht gefetteten Backpapier Zuckergitter zur Dekoration herstellen.

3 Nun die Mousse mit der Dessertsoße Schokolade, den Erdnüssen, den Johannisbeeren, der Minze sowie den Zuckergittern ausgarnieren und sofort servieren.

Zutaten für

10 Portionen à ca. 100 g:

170 ml	Milch 1,5% Fett
170 ml	Sahne 30% Fett
130 g	1-39-252311 Dessertsoße Toffee-Geschmack 
50 g	1-39-250506 Basis für Mousse 
75 g	Zucker
10 ml	Wasser zum karamellisieren
200 g	1-39-252313 Dessertsoße Schokolade 
250 g	Erdnüsse, geröstet, gesalzen
10 Rispen	Johannisbeeren
10 Blatt	Minze

... guten Appetit!



Für Bestellungen wenden Sie sich bitte an:

07243-104-307

kundenbetreuung@oetker-professional.de

Bei Fragen rund um unsere Produkte steht Ihnen unsere Fachberatung mit Rat und Tat zur Seite:

fachberatung@oetker.de

Kennzeichnungspflichtige Allergene (gem. VO EU Nr. 1169/2011 (LMIV))*

- a** glutenhaltiges Getreide*
- c** Eier
- g** Milch (einschließlich Laktose)

* Technologisch unvermeidbare Spuren können nicht ausgeschlossen werden.
Für nähere Informationen zu dem im Produkt enthaltenen Allergen „Glutenhaltiges Getreide“ siehe Dr. Oetker Professional Katalog „Unser Großverbrauchersortiment“.

Alle Informationen in diesem Folder beziehen sich auf den Zeitpunkt der Erstellung im Dezember 2018. Änderungen sind möglich.

Hinweis: Bitte beachten Sie die Kennzeichnungspflicht allergener Zutaten auf der Speisekarte. Um Ihnen dies zu erleichtern, haben wir bei allen Dr. Oetker Professional Produkten die Allergene im Rezept bereits entsprechend ausgewiesen. Für alle weiteren Zutaten nehmen Sie die Kennzeichnung bitte selbstständig vor bzw. entnehmen Sie die allergenen Zutaten dem Zutatenverzeichnis der jeweiligen Verpackung.

Dr. Oetker Professional · 0800 5891773
www.oetker-professional.de