



Professional

Backen, Dessert & mehr!

Professionelle Lösungen für Großverbraucher



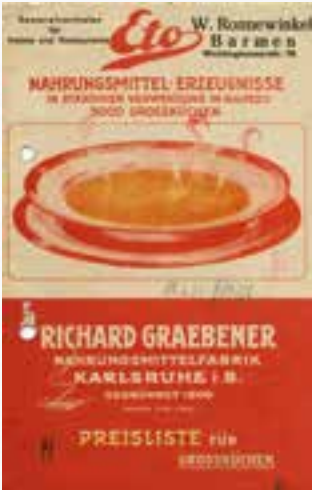
Professionelle Lösungen für Großverbraucher – seit 1899!

Dr. Oetker Professional mit seiner seit vielen Jahrzehnten überzeugenden Back- und Dessertkompetenz liefert hochwertige Lösungen für höchste Ansprüche – für Profis aus Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung.

Ausgerichtet auf Großverbraucher – seit 1899!



Die Küchenausstattung hat sich geändert – der hohe Qualitätsanspruch ist geblieben.



Die Anfänge von Dr. Oetker Professional!

Die Anfänge von Dr. Oetker Professional reichen bis 1899, dem Gründungsjahr der Firma eto in Karlsruhe, zurück. Das Unternehmen gehört zu den ältesten in Deutschland, die sich von Anfang an ganz den Anforderungen der Gemeinschaftsverpflegung und der Gastronomie verschrieben haben. 1955 übernahm Dr. Oetker die Firma eto und baute das Geschäft in den folgenden Jahrzehnten kontinuierlich aus. Als „Geburtsstunde“ des Sortimentsbereichs Professional gilt die Gründung der MarkenTeam Vertriebs GmbH im Jahr 1984, ein Zusammenschluss verschiedener

Hersteller für den Vertrieb großverbrauchergerechter Produkte. Dieser fusionierte 2003 mit der Firma eto zu Dr. Oetker Food-Service und wurde 2015 in Dr. Oetker Professional umbenannt. Mit dem Marken-Relaunch wird die exklusive Ausrichtung auf die professionellen Anwender betont. Wichtige Ziele der nächsten Jahre werden die Optimierung des bestehenden Angebots, die Einführung neuer Produkte und neuer Konzepte sowie die Entwicklung von Komplettlösungen für die unterschiedlichen Kundengruppen im Großverbrauchergeschäft sein.

Das kleine Lebensmittel-Lexikon



So findet sich für jeden das passende Produkt! Selbst für kalorienbewusste Vegetarier, die auf allergene Zutaten verzichten möchten...



Allergene

Bitte beachten Sie die Kennzeichnungspflicht allergener Zutaten auf der Speisekarte seit Dezember 2014. Um Ihnen dies zu erleichtern, haben wir bei allen Dr. Oetker Professional Produkten die Allergene in der Produktübersicht bereits entsprechend ausgewiesen. Für alle anderen Zutaten nehmen Sie die Kennzeichnung bitte selbstständig vor bzw. entneh-

men Sie die allergenen Zutaten dem Zutatenverzeichnis der jeweiligen Verpackung. Lebensmittel, denen Buchstaben beigefügt sind (z. B. c und g) enthalten die entsprechenden, aus den nachfolgenden Buchstaben ersichtlichen allergenen Zutaten.

Produkteigenschaften

- Tiefgekühlt**: Die Rezeptur enthält keine kennzeichnungspflichtigen allergenen Zutaten (gem. VO EU Nr. 1169/2011 (LMIV)).*
- Ohne kennzeichnungspflichtige Allergene**: Die Rezeptur enthält keine kennzeichnungspflichtigen allergenen Zutaten (gem. VO EU Nr. 1169/2011 (LMIV)).*
- Ohne laktosehaltige Zutaten**: Die Rezeptur enthält keine milch- oder laktosehaltigen Zutaten.*
- Ohne glutenhaltige Zutaten**: Die Rezeptur enthält keine glutenhaltigen Zutaten.*
- Vegan**: Produkte, die keinerlei tierische Bestandteile und auch keine vom Tier erzeugten Produkte (wie Milch, Ei, Honig) enthalten.
- Vegetarisch (ovo-lacto-vegetabil)**: Produkte, die außer Ei- und Milch-erzeugnissen keine tierischen Bestandteile enthalten.*

*Die Zugabe von Zutaten entsprechend der Zubereitungsanleitung oder den Zubereitungstipps wird nicht berücksichtigt. Technologisch unvermeidbare oder unbeabsichtigte Spuren können nicht ausgeschlossen werden.

Kennzeichnungspflichtige Allergene

- a** enthält glutenhaltiges Getreide
- b** enthält Krebstiere
- c** enthält Eier
- d** enthält Fisch
- e** enthält Erdnüsse
- f** enthält Sojabohnen
- g** enthält Milch (einschließlich Laktose)
- h** enthält Schalenfrüchte
- i** enthält Sellerie
- j** enthält Senf
- k** enthält Sesamsamen
- l** enthält Lupinen
- m** enthält Weichtiere
- n** enthält Schwefeldioxid und Sulfite

Inhaltsangabe

5	Backen
6	Backpulver
7	Vanillin Zucker
8	Bourbon Vanille Zucker, Gourmet Vanilleschoten
9	Bourbon Vanille Extrakt
10	Tortengelee klar, Sahnesteif
11	Schlagschaum, Zitronensäure
12	Spiegelglasur Rot
13	Gelatine
17	Kuchen- & Tortenböden
19	TK-Kuchen
22	Desserts & Süßspeisen
24	Pudding
28	Internationale & österreichische Spezialitäten
34	Dessertcreme
37	Paradiescremen
40	Mousse Variationen
46	Dessert Saucen
48	Topping Saucen
53	Vanille Sauce
52	Dekore
55	Streu-Dekore
58	Premium-Dekore
59	Müsli
61	Pikant
62	Superbe Öl, Gustin Speisestärke, Knoblauch fein
65	Sortimentsübersicht

Backen





 **Backpulver**
 *AD-Bestell Nr. 1742339*
 (Art.-Nr. 1-44-242100)
 *6 x 1 kg Dose*



Backpulver
 AD-Bestell Nr. 1742340
 (Art.-Nr. 1-44-242101)
 10 x 1 kg Faltschachtel



Zeichnet sich besonders durch seine Ergiebigkeit und seinen kräftigen Nachtrieb aus.

Vorteile

- ✓ **vegan**
- ✓ **ohne kennzeichnungspflichtige Allergene**
- ✓ **kalorienreduziert & salzreduziert**
- ✓ **weder Bei- noch Nachgeschmack**
- ✓ **gelingsicher**
- ✓ **hoher Nachtrieb für gleichmäßige und kräftige Lockerung**
- ✓ **Vorratsdose mit Alubeschichtung für sicheres Wiederverschließen & Lagern (Geruchs- & Nässechutz); Stapelbar und praktisch als Nachfüllpackung.**



Vanillin Zucker
 AD-Bestell Nr. 1742341
 (Art.-Nr. 1-44-242103)
 6 x 1 kg Dose



Vanillin Zucker
 AD-Bestell Nr. 1742304
 (Art.-Nr. 1-44-242107)
 10 x 1 kg Faltschachtel



Verfeinert und aromatisiert Gebäcke und Desserts aller Art.

Vorteile

- ✓ **vegan**
- ✓ **praktische Dosieranleitung für Gebäcke, Süßspeisen, Schlagobers und Milchmodig & Erfrischungsgetränke**
- ✓ **für ein kräftiges und angenehmes Vanillearoma**
- ✓ **Vorratsdose mit Alubeschichtung für sicheres Wiederverschließen & Lagern (Geruchs- & Nässechutz); Stapelbar und praktisch als Nachfüllpackung.**

Backen



- free Bourbon Vanille Zucker
- free AD-Bestell Nr. 1742342
- free (Art.-Nr. 1-44-242109)
- ✓ 6 x 1 kg Dose



Zeichnet sich durch sein natürliches, intensives und harmonisches Aroma aus echter Bourbon Vanille aus. Für das besonders edle Aroma bei Süßspeisen, Desserts, Kuchen und Gebäck, Milchmix und Erfrischungsgetränken sowie Schlagobers.

- + Vorteile**
- ✓ vegan
 - ✓ mit natürlichem Bourbon Vanille Aroma
 - ✓ mit sichtbaren Vanilleschotenbestandteilen



- free Gourmet Vanilleschoten
- free AD-Bestell Nr. 1742343
- free (Art.-Nr. 1-44-242117)
- ✓ 16 x (5 x 2er)



Aromatische und hochwertige Vanilleschoten zum Verfeinern von Gebäck, Süßspeisen, Getränken bis hin zu modernen Fisch- und Fleischgerichten.

- + Vorteile**
- ✓ aromageschützt im Gläseröhrchen
 - ✓ wiederverschließbar
 - ✓ hohe Wirtschaftlichkeit

Backen



Das intensive Aroma der Bourbon Vanille als Extrakt

- free Bourbon Vanille Extrakt
- free AD-Bestell Nr. 1742430
- free (Art.-Nr. 1-44-242132)
- ✓ 6 x 500 g Flasche



Flüssiger, natürlicher Extrakt aus Bourbon Vanille, gezuckert, mit charakteristischer Vanille-Note. Zum Verfeinern von Gebäck, Süßspeisen und Getränken.

- + Vorteile**
- ✓ sofort verarbeitbar
 - ✓ einfach zu Dosieren
 - ✓ mit sichtbaren Vanilleschotenbestandteilen
 - ✓ vegan

Backen

vegan &
kalorien-
reduziert



- Tortengelee klar
- AD-Bestell Nr. 1742350
- (Art.-Nr. 1-44-242508)
- 6 x 1 kg Dose



vegan



- Sahnesteif
- AD-Bestell Nr. 1742352
- (Art.-Nr. 1-44-242514)
- 6 x 900 g Dose



Strichcode
Einzelstück

Ergibt einen sofort gelierenden, klaren und schnittfesten Guss auf Obsttorten aller Art. Weißes, feines Granulat zum Gelieren und Glasieren von Süßspeisen aller Art.

Vorteile

- vegan
- kalorienreduziert & weniger süß (40 % weniger Zucker wird auf 1 l Wasser benötigt)
- praktische Dosieranleitung & Nährwert-tabelle für zubereitetes Tortengelee
- Wiederverwendungstipp für festgewor-dene Reste

Backen

vegetarisch



- Schlagschaum
- AD-Bestell Nr. 1742305
- (Art.-Nr. 1-39-201725)
- 6 x 1 kg Faltschachtel



Cremepulver zur Herstellung von Schlagschaum.

Vorteile

- vegetarisch (ovo-lacto-vegetabil)
- lange verwendbar: Die aufgeschlagene Masse kann im Kühlschrank bei 10 °C für 12 Std. gelagert werden - wird jedoch etwas fester. Durch nachträgliche Zugabe von 4-6 Eßlöffel kalter Milch & erneutem Auf-schlagen wird der Schlagschaum wieder herrlich locker.

das Multitalent



- Zitronensäure
- AD-Bestell Nr. 1742351
- (Art.-Nr. 1-44-242510)
- 8 x 1 kg Beutel



Zur besseren Gelierung von Konfitüren und Gelees aus säurearmen oder süßen Früchten. Ersetzt beim Einkochen von Obst und Gemüse den Zitronensaft. Zur geschmacklichen Ver-feinerung und Abrundung von Obstsalaten, Kompotten, Konfitüren und Salatsaucen.

Vorteile

- vegan
- leicht löslich
- vielseitig einsetzbar

Backen

sofort
gebrauchsfertig



✓ Spiegelglasur Rot
AD-Bestell Nr. 1742433
(Art.-Nr. 1-44-242136)
4 x 1,5 kg Dose



Spiegelglasur Rot, ist gebrauchsfertig für Spiegel auf Oberscremen und Mousse. Ist flexibel in der Verarbeitung und einfach aufzutragen und zu verstreichen.

- +

Vorteile
- ✓ für flache, horizontale Oberflächen
 - ✓ direkt zu verarbeiten
 - ✓ für Kaltanwendungen
 - ✓ färbende Lebensmittel als Farbe
 - ✓ gefriertastabil
 - ✓ allergenfrei

Gelatine



die wirtschaftliche
Alternative



free Blattgelatine Gold
AD-Bestell Nr. 1742443
(Art.-Nr. 1-44-242520)
25 x 750 g Faltschachtel



free Blattgelatine Silber
AD-Bestell Nr. 1742354
(Art.-Nr. 1-44-242523)
25 x 1 kg Faltschachtel



Strichcode
Einzelstück

Speisegelatine zum Festigen von Oberstorten, Cremen, Gelees und Sülzen.

- +

Vorteile
- ✓ Speisegelatine in Blattform
 - ✓ sehr hohe Gelierkraft (210 Bloom), denn verglichen mit anderen Gelatine-Produkten entspricht 1 kg Gold-Gelatine ca. 500 Blatt Gelatine für ca. 41 Liter
 - ✓ sehr hohe Reinheitsstufe (Gold-Qualität)
 - ✓ geschmacksneutral, geruch- & farblos
 - ✓ sehr hohe Wirtschaftlichkeit im Vergleich zu anderen Gelatine-Produkten

Speisegelatine zum Festigen von Oberstorten, Cremen, Gelees und Sülzen.

- +

Vorteile
- ✓ hohe Qualität
 - ✓ hohe Gelierkraft
 - ✓ geschmacksneutral & geruchlos
 - ✓ hohe Ergiebigkeit
 - ✓ hohe Wirtschaftlichkeit

Gelatine



Rinder-Blattgelatine Halal
AD-Bestell Nr. 1742356
(Art.-Nr. 1-44-242526)
25 x 1 kg Faltschachtel



Bio Blattgelatine AT-BIO-301
AD-Bestell Nr. 1742353
(Art.-Nr. 1-44-242521)
25 x 1 kg Faltschachtel



geeignet für
jüdische & muslimische
Kost

Speisegelatine aus 100 % Rind zum Festigen von Oberstorten, Cremen, Gelees und Sülzen. Mit Halal-Zertifikat!

+ Vorteile

- ✓ Rohstoff Rind
- ✓ Halal zertifiziert
- ✓ Koscher zertifiziert
- ✓ geschmacksneutral & geruchlos
- ✓ hohe Gelierkraft
- ✓ geeignet für jüdische & muslimische Kost

Speisegelatine aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft zum Festigen von Oberstorten, Cremen, Gelees und Sülzen. Mit Bio-Zertifikat!

+ Vorteile

- ✓ 100 % biologisch - aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft
- ✓ hohe Qualität
- ✓ hohe Gelierkraft
- ✓ geschmacksneutral & geruchlos
- ✓ für biologische Kostform
- ✓ hohe Ergiebigkeit

Gelatine



Pulvergelatine
AD-Bestell Nr. 1742355
(Art.-Nr. 1-44-242524)
20 x 1 kg Faltschachtel



Rinder-Pulvergelatine Instant
AD-Bestell Nr. 1742431
(Art.-Nr. 1-44-242125)
6 x 1 kg Faltschachtel



sofort
gebrauchsfertig

Speisegelatine in Pulverform zum Festigen von Oberstorten, Cremen, Gelees und Sülzen.

+ Vorteile

- ✓ hohe Qualität
- ✓ hohe Gelierkraft
- ✓ geschmacksneutral & geruchlos
- ✓ hohe Ergiebigkeit
- ✓ hohe Wirtschaftlichkeit

Rinder-Pulvergelatine Instant zum Festigen von Oberstorten, Cremen, Gelees und Sülzen.

+ Vorteile

- ✓ sofort gebrauchsfertig
- ✓ kaltlöslich
- ✓ hohe Qualität, hohe Gelierkraft, geschmack- & geruchlos
- ✓ hohe Ergiebigkeit
- ✓ hohe Wirtschaftlichkeit
- ✓ halal

Gelatine



für Pescetarier,
halal und kosher

free

Fisch-Pulvergelatine

free

AD-Bestell Nr. 1742434

free

(Art.-Nr. 1-44-242124)

6 x 1 kg Flasche



9 008200 017737

Strichcode
Einzelstück

Fisch-Speisegelatine in Pulverform zum Festigen von Oberstorten, Cremes, Gelees und Sülzen.



Vorteile

- ✓ hohe Qualität
- ✓ hohe Gelierkraft
- ✓ geschmacksneutral & geruchlos
- ✓ hohe Ergiebigkeit
- ✓ keine Bestandteile vom Schwein/Rind
- ✓ für Pescetarier, halal und kosher

Kuchen-& Tortenböden



Fertig gebackene Kuchen- und Tortenböden



✓ **Tortenboden Natur**
AD-Bestell Nr. 1742397
(Art.-Nr. 1-44-240008)
5 x 540 g Karton



✓ **Kuchenboden Natur**
AD-Bestell Nr. 1742393
(Art.-Nr. 1-44-240006)
5 x 1,08 kg Karton



Ihre leichte Vanille- bzw. Kakaonote und ihre luftig-lockere Konsistenz eignen sich hervorragend für die Kreation von Creme- und Fruchtschnitten aller Art sowie für Torten.

+ Vorteile

- ✓ luftig-locker
- ✓ sofort verarbeitbar
- ✓ gleichbleibende Qualität
- ✓ geeignet für Vegetarier



Wie einfach es geht
sehen Sie hier!
Für Anwendungsvideo
QR-Code scannen.

TK-Kuchen



TK-Blechkuchen, geschnitten



❄️ ✓ Apfel-Kuchen mit Streuseln, geschnitten
AD-Bestell Nr. 1742440
(Art.-Nr. 1-39-282045)
8 x 900g, 8 x 9 Stück à ca. 100g

❄️ ✓ Apfel-Creme-Kuchen, geschnitten
AD-Bestell Nr. 1742441
(Art.-Nr. 1-39-282046)
8 x 900g, 8 x 9 Stück à ca. 100g



Strichcode Einzelstück

Lockerer Germteigkuchen mit einer Apfelcreme, fruchtigen Apfelstückchen und knusprigen Streuseln.

+ Vorteile

- ✓ einzeln entnehmbare Kuchenstücke
- ✓ Kuchen können aufbacken und somit auch warm angeboten werden
- ✓ optimale Portionsgröße auch für kleinere Einrichtungen – ideale Nachspeise oder Zwischenverpflegung

Lockerer Germteigboden mit einer fruchtigen Schicht von Apfelstücken, einer saftigen Creme und handverlesenen Apfelspalten, mit Zimt bestreut und mit Gelee überzogen.

+ Vorteile

- ✓ einzeln entnehmbare Kuchenstücke
- ✓ Kuchen können aufbacken und somit auch warm angeboten werden
- ✓ optimale Portionsgröße auch für kleinere Einrichtungen – ideale Nachspeise oder Zwischenverpflegung

TK-Blechkuchen, geschnitten



❄️ ✓ Pflaumen-Kuchen mit Streuseln, geschnitten
AD-Bestell Nr. 1742442
(Art.-Nr. 1-39-282047)
8 x 1000g, 8 x 9 Stück à ca. 111g

❄️ ✓ Donauwelle, geschnitten
AD-Bestell Nr. 1742439
(Art.-Nr. 1-39-282049)
8 x 900g, 8 x 9 Stück à ca. 100g



Lockerer Germteigkuchen mit aromatischen Pflaumen und knusprigen Butterstreuseln.

+ Vorteile

- ✓ einzeln entnehmbare Kuchenstücke
- ✓ Kuchen können aufbacken und somit auch warm angeboten werden
- ✓ optimale Portionsgröße auch für kleinere Einrichtungen – ideale Nachspeise oder Zwischenverpflegung

Eine Kreation aus vollreifen Sauerkirschen in hellem und kakaohaltigem Rührteig versunken, gefüllt mit einer fein abgerundeten Vanillincrème (29 %) und mit einer kakaohaltigen Fettglasur (8 %) überzogen.

+ Vorteile

- ✓ einzeln entnehmbare Kuchenstücke
- ✓ optimale Portionsgröße auch für kleinere Einrichtungen – ideale Nachspeise oder Zwischenverpflegung

Desserts – krönender Abschluss des Menüs



Ein köstliches Dessert ist die Krönung eines Menüs, die dem Gast in Erinnerung bleibt. Die Tradition, die Mahlzeit mit einer Nachspeise abzuschließen oder sich den Tag mit einer Leckerei zu versüßen, ist so alt wie die Essenskultur. Schon im Orient waren Datteln und Honig als Nachtisch beliebt, in China wurde etwa 3000 v. Chr. eine Art Eiscrème populär – sie gilt Forschern heute als Vorläufer des Desserts, das wir kennen. Dabei war das Dessert, vor allem in der europäischen Kultur, stets das liebevoll dekorierte Finale jedes Menüs.

Durch ihre edlen Zutaten sind Desserts traditionell die Kostbarkeit des „Dolce Vita“, des süßen Lebens.

Von frischfruchtig bis cremig-schokoladig bietet Dr. Oetker Professional das passende Dessert für jedes Menü und jeden Anlass: mit Klassikern wie Pudding, feinen Mousses oder gar internationalen Spezialitäten. Mit unseren Convenienceprodukten, unserer Fachkompetenz und dem Service unseres Vertriebspartners ist Dr. Oetker Professional Ihr verlässlicher Partner für beste Desserts.

Desserts & Süßspeisen



Echt standhaft – selbst nach Stunden in der Kühltheke sehen die Desserts noch zum Anbeißen aus...

Pudding – Alle lieben ihn

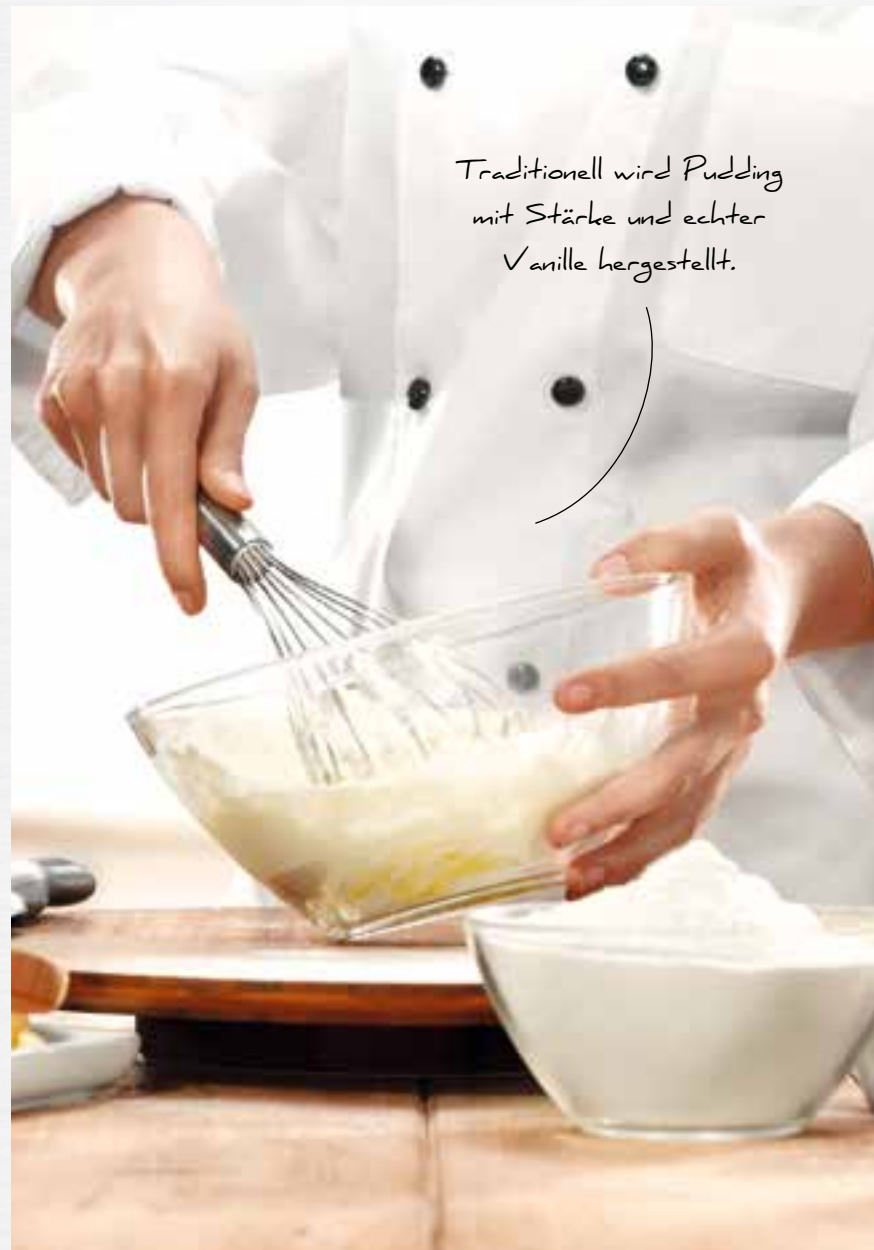
Ursprung und klassische Herstellung

Schon die alten Griechen naschten eine Art Pudding. Bis ins 19. Jahrhundert war die Pudding-Herstellung mühsam: Milch wurde mit Stärke aufgekocht, dann gab man z. B. Grieß, Eier und Butter dazu und die Masse wurde dann in einer Form im Wasserbad gegart. Im Jahr 1894 entwickelte Dr. August Oetker das erste gebrauchsfertige Puddingpulver. Erst seit dieser Innovation ist es möglich, köstlichen Pudding einfach herzustellen.

Pudding, der Klassiker von Dr. Oetker Professional

Wenn man an Pudding denkt, denkt man an Dr. Oetker, den prägenden Vorreiter für Gelingsicherheit. Heute bietet Dr. Oetker Professional ein umfangreiches Puddingsortiment mit unterschiedlichen Geschmacksrichtungen wie z. B. Vanille, Schokolade oder Erdbeere – so kommen alle Puddingliebhaber voll auf ihre Kosten.

Pudding lässt sich ideal mit Früchten, gehackten Nüssen und Kernen, Schokolade oder Gewürzen verfeinern. Unsere Puddings überzeugen mit bester Qualität und vollem Geschmack. Wandeln Sie sie einfach ab – z. B. mit Kompotten oder Dessertsoßen. Ihrer Kreativität sind keine Grenzen gesetzt.



Traditionell wird Pudding mit Stärke und echter Vanille hergestellt.

Zubereitungsbeispiel

Klassischer Pudding: Die erforderlichen Mengen Pulver und Zucker mit einem Teil der kalten Milch glatt rühren. Restliche Milch aufkochen, die angerührte Masse eingießen und unter ständigem Rühren kurz aufkochen lassen. Portionieren und kalt stellen.

Vorteile

- ✓ gelingsichere Zubereitung
- ✓ traditionell gute Dr. Oetker Qualität
- ✓ individuell portionierbar
- ✓ lecker und voll im Geschmack

Pudding



Pudding



Klassischer Pudding Vanille Geschmack
AD-Bestell Nr. 1742308
(Art.-Nr. 1-39-202005)
6 x 1 kg Faltschachtel



Klassischer Pudding Schokolade
AD-Bestell Nr. 1742329
(Art.-Nr. 1-39-250083)
6 x 900 g Faltschachtel



Klassischer Pudding Erdbeer Geschmack
AD-Bestell Nr. 1742345
(Art.-Nr. 1-44-242206)
6 x 1 kg Faltschachtel



Traditioneller Koch-Pudding mit Vanille-Geschmack.

+ Vorteile

- ✓ vegan
- ✓ ohne kenntlichmachungs-pflichtige Allergene
- ✓ vielseitig einsetzbar
- ✓ für sturzfähigen Pudding, als Creme-Dessert, für Butter-cremen, Tortenfüllungen, Dessertsaucen etc.

Traditioneller Koch-Pudding - der Klassiker.

+ Vorteile

- ✓ vegan
- ✓ ohne kenntlichmachungs-pflichtige Allergene
- ✓ hoher Kakaoanteil (17 %) für schokoladigeren Geschmack
- ✓ vielseitig einsetzbar
- ✓ für sturzfähigen Pudding, als Creme-Dessert, für Butter-cremen, Tortenfüllungen, Dessertsaucen etc.

Traditioneller Koch-Pudding mit Erdbeer-Geschmack.

+ Vorteile

- ✓ ohne kenntlichmachungs-pflichtige Allergene
- ✓ vielseitig einsetzbar
- ✓ für sturzfähigen Pudding, als Creme-Dessert, für Butter-cremen, Tortenfüllungen, Dessertsaucen etc.

Pudding



Flana Vanille Geschmack
AD-Bestell Nr. 1742347
(Art.-Nr. 1-44-242237)
6 x 1 kg Faltschachtel



Flana Schokolade
AD-Bestell Nr. 1742346
(Art.-Nr. 1-44-242235)
6 x 900 g Faltschachtel



Flana Karamell Geschmack
AD-Bestell Nr. 1742348
(Art.-Nr. 1-44-242238)
6 x 1 kg Faltschachtel



Sturzfähiger Pudding zum Kochen. Qualitativ hochwertigster Dr. Oetker Pudding.

+ Vorteile

- ✓ vegetarisch (ovo-lacto-vegetabil)
- ✓ hohe Ergiebigkeit (230 Port./100 g)
- ✓ für sturzfähiges, stichfestes und zart-cremiges Pudding-Dessert

Sturzfähiger Pudding zum Kochen. Qualitativ hochwertigster Dr. Oetker Pudding.

+ Vorteile

- ✓ vegetarisch (ovo-lacto-vegetabil)
- ✓ hoher Kakaoanteil (mind. 34 % fettarmes Kakaopulver)
- ✓ hohe Ergiebigkeit (177 Port./100 g)

Sturzfähiger Pudding zum Kochen. Qualitativ hochwertigster Dr. Oetker Pudding.

+ Vorteile

- ✓ vegetarisch (ovo-lacto-vegetabil)
- ✓ hohe Ergiebigkeit (230 Port./100g)
- ✓ für sturzfähiges, stichfestes und zart-cremiges Pudding-Dessert

Internationale & österreichische Spezialitäten

Desserts aus aller Welt

Ursprung und klassische Herstellung

Diese internationalen Highlights sollten auf keiner Speisekarte fehlen:

- + Die italienische Panna Cotta: „gekochte Sahne“
- + Die Bayerische Creme – besonders cremige, vanillige Basiscreme
- + Französische Crème Caramel oder spanischer süßer Flan ist eine Creme aus Milch, Zucker und Eiern, die nach dem Stürzen mit Karamellsoße nappiert wird

Internationale Klassiker schnell zubereiten mit Dr. Oetker Professional

Auch für diese 3 Dessertklassiker hat Dr. Oetker Professional die perfekte Rezeptur für Profi-Köche. Die konvenienten Desserts überzeugen durch tollen Geschmack und gelingsichere Rezepturen und sind schnell und einfach in hochwertiger Qualität zuzubereiten. Als vollendete Ergänzung zu Panna Cotta und Crème Caramel offeriert Dr. Oetker Professional ideal harmonisierende Dessertsoßen. Selbstverständlich sind Ihren kreativen Gestaltungsideen und individuellen Abwandlungswünschen keine Grenzen gesetzt.



Zubereitungsbeispiel

Panna Cotta: Die erforderliche Menge Milch und Schlagobers aufkochen. Den Topf von der Kochstelle nehmen und das Dr. Oetker Panna Cotta Pulver mit dem Schneebesen in die heiße Flüssigkeit einrühren, bis sich alles gelöst hat (nicht mehr aufkochen). Die fertige Panna Cotta portionieren und über Nacht kalt stellen. *Tipp:* Ersetzen Sie die angegebene Menge Schlagobers durch Milch, so erhalten Sie ein cremiges Dessert.

Vorteile

- ✓ gelingsichere Zubereitung
- ✓ vielseitig einsetzbar
- ✓ hohe Produktqualität
- ✓ schnelles und einfaches Handling

Internationale & österreichische Spezialitäten



Internationale & österreichische Spezialitäten



Bayerische Creme
AD-Bestell Nr. 1742311
(Art.-Nr. 1-39-204250)
6 x 1 kg Faltschachtel



Panna Cotta
AD-Bestell Nr. 1742330
(Art.-Nr. 1-39-250084)
6 x 1,1 kg Faltschachtel



Strichcode
Einzelstück

Die Basiscreme für vielerlei Dessert-Variationen mit besonders cremiger Konsistenz und feinem Vanillearoma.

+ Vorteile

- ✓ hohe Wirtschaftlichkeit
- ✓ schnelle Verfügbarkeit durch kurze Kühlzeit
- ✓ vielseitig einsetzbar:
für cremiges Dessert, Zubereitung mit Milch & Obers; für Dessert mit festerer Konsistenz, Zubereitung mit Wasser & Obers; als Englische Creme, Zubereitung nur mit kalter Milch & +10 % mehr Pulver.

Der sahnige Klassiker aus Italien bringt traumhaften Genuss mit Milch und Sahne.

+ Vorteile

- ✓ fettreduziert & kalorienreduziert
- ✓ hohe Wirtschaftlichkeit
- ✓ hohe Ergiebigkeit
- ✓ vielseitig verwendbar: auch als Creme-Dessert (Obers durch Milch ersetzen)

Internationale & österreichische Spezialitäten



Tiramisu Basismischung
AD-Bestell Nr. 1742323
(Art.-Nr. 1-39-242320)
6 x 1 kg Faltschachtel



Füllcreme für Tiramisu-Desserts.

+ Vorteile

- ✓ mit Rindergelatine
- ✓ gute Standfestigkeit
- ✓ schnelle Verfügbarkeit durch kürzere Kühlzeit
- ✓ hohe Wirtschaftlichkeit

Crème Caramel
AD-Bestell Nr. 1742309
(Art.-Nr. 1-39-202550)
6 x 1 kg Faltschachtel



Klassisch helle, etwas festere Dessertcreme. Karamell-Soße zugeben.

+ Vorteile

- ✓ vegetarisch (ovo-lacto-vegetabil)
- ✓ hohe Ergiebigkeit 110 Port./1000 g
- ✓ hohe Wirtschaftlichkeit

Internationale & österreichische Spezialitäten

kurze
Zubereitungszeit



Topfen Auflauf

AD-Bestell Nr. 1742358

(Art.-Nr. 1-44-242620)

6 x 1 kg Faltschachtel



9 008200 070732

Strichcode
Einzelstück

Basismischung für die Zubereitung
von Topfen Auflauf.



Vorteile

- ✓ kalorienreduziert
(geeignet für Zubereitung mit Magertopfen (0,25 % FiT))
- ✓ schnell verfügbar da kurze Zubereitungszeit

Rezept:

Topfen-Palatschinkenlasagne auf Kirschragout

Zutaten für 10 Portionen à ca. 125 g

250 g	Mehl
500 ml	Milch (1,5 % Fett)
450 g	Speisetopfen
4	Eier
500 g	Kirsch Grütze
100 ml	Dessert Sauce Schokolade Geschmack 1-54-213109
50 g	Raspel Schokolade 1-39-250072
220 g	Topfen-Auflauf 1-44-242620
330 ml	Wasser
10 x	Garnitur (Obst Orange, Minze, Himbeer)
50 g	Pistazienkerne, gehackt

Zubereitung

- 01** Für die Palatschinken Mehl, Milch, Eier und eine Prise Salz mit einem Schneebesen oder Mixer verrühren bis eine glatte flüssige Teigmasse entsteht, anschließend in einer heißen Pfanne backen.
- 02** Den Backofen/Konvektomat auf 200 °C vorheizen.
- 03** Den Topfen und die entsprechende Menge Wasser in ein Gefäß geben und glatt verrühren.
- 04** Den Dr. Oetker Topfen-Auflauf mit dem Schneebesen unter Rühren zufügen bis eine homogene Masse entstanden ist.
- 05** Anschließend die Masse und die Palatschinken schichtweise abwechselnd in die Auflaufform einfüllen.
- 06** Im vorgeheizten Ofen 30 Minuten bei 200 °C backen und anschließend kaltstellen.
- 07** Die Lasagne portionsweise schneiden und auf einem Fruchtspiegel aus Kirsch Grütze und Schokolade Sauce anrichten. Dekorativ mit Obst, Raspel Schokolade und Pistazienkernen garnieren und servieren.



Dessertcremen

Köstliche Verführung

Ursprung und klassische Herstellung

Dem Ursprung nach verleiht Obers (bzw. Milch) als Hauptzutat dem Dessertklassiker seinen Namen (französisch: „crème“ = Obers, Rahm). Der zarte Schaum schmilzt auf der Zunge.

Systematisch unterscheiden lassen sich Cremes nach der Art ihrer Herstellung (Cremes mit Gelatinebindung, pochierte Cremes, gekochte Cremes). Eine der beliebtesten Varianten ist die klassische Bayerische Creme, bei der eine Vanillecreme aus Milch, Obers, Eigelb und Zucker mit echter Vanille aromatisiert, aufgeschlagen und im Wasserbad zur Rose abgezogen wird.

Cremige Vielfalt von Dr. Oetker Professional

Die Cremes von Dr. Oetker Professional überzeugen durch einfache und schnelle Zubereitung, da z.B. das aufwändige Binden im Wasserbad entfällt.

Das Sortiment reicht von einfachen Dessertcremen bis hin zu Cremedesserts mit dem Geschmack beliebter Tortenklassiker. Von sahnig-locker bis cremig-fruchtig: Dank Dr. Oetker Professional lassen sich Klassiker und Spezialitäten einfach, bequem und köstlich zubereiten.



Zubereitungsbeispiel

Paradiescreme: Erforderliche Menge kalte Milch in ein hohes Gefäß geben. Die entsprechende Menge Cremepulver einrühren. Mit einem Rührgerät oder einer Anschlagmaschine ca. 5 Minuten auf höchster Stufe aufschlagen, bis die Paradiescreme eine sahnige Beschaffenheit erreicht hat. Die Creme in Portionschalen füllen und kalt stellen.

Vorteile

- ✓ schnelle, gelingsichere Zubereitung
- ✓ keine gehärteten Fette
- ✓ hohe Ergiebigkeit
- ✓ attraktive Varianten
- ✓ kalkulations- und planungssicher

Dessertcremen



Dessertcreme



mit Schokolade- und
Sauerkirschstückchen

free
✓ nach Art Schwarzwälder
Kirsch Creme
AD-Bestell Nr. 1742331
(Art.-Nr. 1-39-250500)
6 x 1 kg Faltschachtel



4 008241 102329

Strichcode
Einzelstück

Bekannter Tortenklassiker als Dessert. Creme mit authentischem Geschmack und Schokoladen- und Sauerkirschstückchen.

+ Vorteile

- ✓ vegetarisch (ovo-lacto-vegetabil)
- ✓ mit Schokolade- und Sauerkirschstückchen
- ✓ kurze Zubereitungszeit für cremige & luftig lockere Konsistenz

Paradiescremen



free
✓ Paradiescreme
Schokolade
AD-Bestell Nr. 1742319
(Art.-Nr. 1-39-204623)
6 x 1 kg Faltschachtel



4 008241 462201

Dessertpulver für schnelles Zubereiten einer Cremespeise -
sahnig locker und mit Schokoladestücken verfeinert.

+ Vorteile

- ✓ vegetarisch (ovo-lacto-vegetabil)
- ✓ kurze Zubereitungszeit für cremige & luftig lockere Konsistenz
- ✓ hohe Wirtschaftlichkeit
- ✓ Handlingsvorteil Faltschachtel: Alu-Innenbeutel mit Peelverschluss & Siegelasche für leichtes Öffnen & sicheres Wiederverschließen. Einfaches & freies Dosieren durch weit aufstellbaren Innenbeutel. Gut stapelbar.

Paradiescremen

hohe
Wirtschaftlichkeit
)



Paradiescreme Stracciatella
AD-Bestell Nr. 1742349
(Art.-Nr. 1-44-242336)
6 x 1 kg Faltschachtel



Paradiescreme Vanille Geschmack
AD-Bestell Nr. 1742318
(Art.-Nr. 1-39-204613)
6 x 1 kg Faltschachtel



Dessertpulver für schnelles Zubereiten einer Cremespeise –
schmeckt sahnig locker.

+ Vorteile

- ✓ vegetarisch (ovo-lacto-vegetabil)
- ✓ kurze Zubereitungszeit für cremige & luftig lockere Konsistenz
- ✓ hohe Wirtschaftlichkeit

Paradiescremen

hohe
Wirtschaftlichkeit
)



Paradiescreme Sahne-Karamell Geschmack
AD-Bestell Nr. 1742320
(Art.-Nr. 1-39-204633)
6 x 1 kg Faltschachtel



Paradiescreme Erdbeer Geschmack
AD-Bestell Nr. 1742321
(Art.-Nr. 1-39-204653)
6 x 1 kg Faltschachtel



Dessertpulver für schnelles Zubereiten einer Cremespeise –
schmeckt sahnig locker.

+ Vorteile

- ✓ vegetarisch (ovo-lacto-vegetabil)
- ✓ kurze Zubereitungszeit für cremige & luftig lockere Konsistenz
- ✓ hohe Wirtschaftlichkeit

Rezept:

Mousse au Chocolat blanc mit Erdbeersauce und Kiwi-Sekt Püree

Zutaten für 10 Portionen à ca. 75 g

150 g	Mousse au Chocolat blanc 1-39-204380
100 ml	Dessert Sauce Erdbeer 1-54-213110
5	Kiwi frisch
200 ml	Sekt Henkell
480 ml	Milch (1,5 % Fett)
10	Schokoladen Dekorblätter Zartbitter 1-39-250070
10 x	Garnitur (Minze, Erdbeer)

Zubereitung

01 Das Mousse au Chocolat blanc Pulver in kalte Milch einrühren.

02 Mit einem Rührgerät oder einer Anschlagmaschine ca. 5 Minuten auf höchster Stufe aufschlagen, bis die Mousse eine sahnige Konsistenz hat.

03 Kiwi schälen und mit einem Pürierstab klein mixen. Anschließend die Kiwimasse mit etwas Henkell Sekt verfeinern.

04 Nun ein Glas (Sekt- oder Becherglas) mit Mousse, Kiwi, Mousse, Erdbeer Sauce, Mousse, Erdbeer Sauce und Mousse in dieser Reihenfolge schichten. Das Glas mit Erdbeere und Zitronenmelisse Blätter garnieren.

05 Mit Erdbeeren und Minzeblättern garnieren und servieren.



Mousse Variationen



Mousse Variationen

für süße und pikante Mousse

hohe Wirtschaftlichkeit

mit Schokoladestückchen

fett- und kalorienreduziert

mit weißer Raspelschokolade



Basis Mousse
AD-Bestell Nr. 1742334
(Art.-Nr. 1-39-250506)
6 x 900 g Faltschachtel

Mousse Bourbon Vanille
AD-Bestell Nr. 1742310
(Art.-Nr. 1-39-204211)
6 x 1 kg Faltschachtel

Mousse au Chocolat
AD-Bestell Nr. 1742322
(Art.-Nr. 1-50-242316)
6 x 1 kg Faltschachtel

Mousse Schoko-Trüffel Geschmack
AD-Bestell Nr. 1742315
(Art.-Nr. 1-39-204330)
6 x 1 kg Faltschachtel

Mousse au Chocolat blanc
AD-Bestell Nr. 1742316
(Art.-Nr. 1-39-204380)
6 x 1 kg Faltschachtel



Neutrale Basis für feine Mousse-Kreationen.

+ Vorteile

- ✓ vielfältige Anwendungsmöglichkeiten
- ✓ für süße und pikante Mousse
- ✓ schnelle Zubereitung (5 Minuten aufschlagen, aromatisieren, 1 Std. kalt stellen)
- ✓ hohe Ergiebigkeit

Der vielseitige Klassiker: beliebte internationale Dessertspezialität mit Vanille-Geschmack.

+ Vorteile

- ✓ fettreduziert & kalorienreduziert
- ✓ hohe Ergiebigkeit
- ✓ schnell verfügbar durch kurze Kühlzeit
- ✓ hohe Wirtschaftlichkeit

Verführerisch und vollmundig.

+ Vorteile

- ✓ fettreduziert & kalorienreduziert
- ✓ hohe Ergiebigkeit
- ✓ schnell verfügbar durch kurze Kühlzeit
- ✓ hohe Wirtschaftlichkeit

Klassische Mousse – mit Schokoladestückchen.

+ Vorteile

- ✓ fettreduziert & kalorienreduziert
- ✓ mit Schokoladestückchen
- ✓ hohe Ergiebigkeit
- ✓ schnell verfügbar durch kurze Kühlzeit

Edle Mousse mit weißer Raspelschokolade.

+ Vorteile

- ✓ fettreduziert & kalorienreduziert
- ✓ mit Raspeln weißer Schokolade
- ✓ hohe Ergiebigkeit
- ✓ schnell verfügbar durch kurze Kühlzeit

Mousse Variationen

für süße und pikante Mousse

hohe Wirtschaftlichkeit

mit Schokoladestückchen

fett- und kalorienreduziert

mit weißer Raspelschokolade



Basis Mousse
AD-Bestell Nr. 1742334
(Art.-Nr. 1-39-250506)
6 x 900 g Faltschachtel

Mousse Bourbon Vanille
AD-Bestell Nr. 1742310
(Art.-Nr. 1-39-204211)
6 x 1 kg Faltschachtel

Mousse au Chocolat
AD-Bestell Nr. 1742322
(Art.-Nr. 1-50-242316)
6 x 1 kg Faltschachtel

Mousse Schoko-Trüffel Geschmack
AD-Bestell Nr. 1742315
(Art.-Nr. 1-39-204330)
6 x 1 kg Faltschachtel

Mousse au Chocolat blanc
AD-Bestell Nr. 1742316
(Art.-Nr. 1-39-204380)
6 x 1 kg Faltschachtel



Neutrale Basis für feine Mousse-Kreationen.

+ Vorteile

- ✓ vielfältige Anwendungsmöglichkeiten
- ✓ für süße und pikante Mousse
- ✓ schnelle Zubereitung (5 Minuten aufschlagen, aromatisieren, 1 Std. kalt stellen)
- ✓ hohe Ergiebigkeit

Der vielseitige Klassiker: beliebte internationale Dessertspezialität mit Vanille-Geschmack.

+ Vorteile

- ✓ fettreduziert & kalorienreduziert
- ✓ hohe Ergiebigkeit
- ✓ schnell verfügbar durch kurze Kühlzeit
- ✓ hohe Wirtschaftlichkeit

Verführerisch und vollmundig.

+ Vorteile

- ✓ fettreduziert & kalorienreduziert
- ✓ hohe Ergiebigkeit
- ✓ schnell verfügbar durch kurze Kühlzeit
- ✓ hohe Wirtschaftlichkeit

Klassische Mousse – mit Schokoladestückchen.

+ Vorteile

- ✓ fettreduziert & kalorienreduziert
- ✓ mit Schokoladestückchen
- ✓ hohe Ergiebigkeit
- ✓ schnell verfügbar durch kurze Kühlzeit

Edle Mousse mit weißer Raspelschokolade.

+ Vorteile

- ✓ fettreduziert & kalorienreduziert
- ✓ mit Raspeln weißer Schokolade
- ✓ hohe Ergiebigkeit
- ✓ schnell verfügbar durch kurze Kühlzeit

Mousse Variationen

hohe Ergiebigkeit



Mousse Stracciatella
AD-Bestell Nr. 1742317
(Art.-Nr. 1-39-204400)
6 x 1 kg Faltschachtel



Die Italienerin unter den Mousses!
Mit Schokoladestückchen.

+ Vorteile

- ✔ fettreduziert & kalorienreduziert
- ✔ mit Schokoladestückchen
- ✔ hohe Ergiebigkeit
- ✔ schnell verfügbar durch kurze Kühlzeit



Mousse Mango-Joghurt Geschmack
AD-Bestell Nr. 1742314
(Art.-Nr. 1-39-204320)
6 x 1 kg Faltschachtel



Fruchtig exotisch mit milder
Joghurt-Note.

+ Vorteile

- ✔ fettreduziert & kalorienreduziert
- ✔ hohe Ergiebigkeit
- ✔ schnell verfügbar durch kurze Kühlzeit

Mousse Variationen

mit Erdbeerstückchen



Mousse Erdbeer-Rhabarber Geschmack
AD-Bestell Nr. 1742312
(Art.-Nr. 1-39-204300)
6 x 1 kg Faltschachtel



Mousse mit Erdbeerstückchen.

+ Vorteile

- ✔ fettreduziert & kalorienreduziert
- ✔ mit Erdbeerstückchen
- ✔ hohe Ergiebigkeit
- ✔ schnell verfügbar durch kurze Kühlzeit



Mousse Limone-Joghurt Geschmack
AD-Bestell Nr. 1742313
(Art.-Nr. 1-39-204310)
6 x 1 kg Faltschachtel



Fruchtig locker mit milder
Joghurt-Note.

+ Vorteile

- ✔ fettreduziert & kalorienreduziert
- ✔ hohe Ergiebigkeit
- ✔ schnell verfügbar durch kurze Kühlzeit

Strichcode
Einzelstück

Rezept:

"Pulverschnee" – Milchreis-Soufflé mit Haselnuss-Krokant und Erdbeer-Dessertsoße

Zutaten für 10 Portionen

375 ml	Kokosmilch
100 g	Kokosraspeln
375 ml	Milch (1,5 % Fett)
50 g	Zucker braun
300 g	Milchreis nach klassischer Art
100 g	Hühnerei Eigelb
150 g	Hühnerei Eiweiß
5 g	Butter
25 g	Haselnuss gemahlen
200 ml	Dessertsoße Erdbeere 1-54-213110
150 g	Beerenobst
20 g	Haselnuss-Krokant 1-39-252330
10 g	Puderzucker
5 g	Basilikum frisch

Zubereitung

01 Die Kokosmilch, die Kokosraspeln, die Milch und den braunen Zucker in einen Topf geben und aufkochen lassen. Den Milchreis zugeben und 1 Minute rühren, ohne zu kochen. Dann ohne Hitze 15 Minuten quellen lassen.

02 Den Milchreis etwas abkühlen lassen und das Eigelb einrühren. Anschließend das Eiweiß aufschlagen und dem Milchreis unterheben.

03 Die Masse in gebutterte und mit gemahlenen Haselnüssen ausgekleidete Förmchen füllen (ca. 120 g) und im Kombidämpfer bei 90 °C ca. 15 Minuten dämpfen.

04 Die Förmchen herausnehmen, den Rand mit einem Messer lösen und das Soufflé auf einen Teller setzen.

05 Zum Abschluss mit der Dessertsoße Erdbeere, dem Beerenobst sowie den Haselnuss-Krokant-Streuseln garnieren, mit dem Puderzucker bestreuen und dem Basilikum dekorieren.



Dessert Saucen



Dessert Saucen



Flaschen mit
Anti-Tropfverschluss.
Damit nichts daneben
geht!



free
✓ Dessert Sauce
Schokolade Geschmack
AD-Bestell Nr. 1742364
(Art.-Nr. 1-54-213109)
6 x 1 kg Flasche



Strichcode
Einzelstück

Zum Garnieren von Speiseeis, Desserts,
Milchmixgetränken etc.

+ Vorteile

- ✓ 10 % fettarmes Kakaopulver
- ✓ lange haltbar in der Kühlung oder bei Raumtemperatur
- ✓ leichte Handhabung durch handliche 1 kg-Flasche & Anti-Tropfverschluss
- ✓ hohe Ergiebigkeit

Dessert Saucen



sehr hoher
Erdbeeranteil



free
free
free
✓ Dessert Sauce
Erdbeer
AD-Bestell Nr. 1742365
(Art.-Nr. 1-54-213110)
6 x 1 kg Flasche



Fruchtige Erdbeer Sauce mit 36 % Fruchtanteil,
zum Garnieren von Speiseeis, Desserts, Milch-
mixgetränken etc.

+ Vorteile

- ✓ sehr hoher Fruchtanteil mit 36 % Erdbeeren
- ✓ lange haltbar in der Kühlung oder bei Raumtemperatur
- ✓ leichte Handhabung durch handliche 1 kg-Flasche & Anti-Tropfverschluss
- ✓ hohe Ergiebigkeit

free
✓ Dessert Sauce
Toffee
AD-Bestell Nr. 1742366
(Art.-Nr. 1-54-213112)
6 x 1 kg Flasche



Zum Garnieren von Speiseeis, Desserts,
Milchmixgetränken etc.

+ Vorteile

- ✓ lange haltbar in der Kühlung oder bei Raumtemperatur
- ✓ leichte Handhabung durch handliche 1 kg-Flasche & Anti-Tropfverschluss
- ✓ hohe Ergiebigkeit

Dessert Saucen

kalt & warm
ein Genuss



Servier-
fertig!

 **Vanille Sauce**
 AD-Bestell Nr. 1742338
(Art.-Nr. 1-44-203454)
12 x 1 kg Tetra Pak



Strichcode
Einzelstück

Servierfertige Vanille Sauce mit gemahlenen Vanilleschoten.
Die Sauce ist kalt und warm zu verwenden.



Vorteile

- ✓ mit gemahlenen Vanilleschoten
- ✓ Konsistenz mit Milch frei wählbar
- ✓ servierfertig
- ✓ Mikrowellen & Bain-Marie tauglich
- ✓ kalt & warm zu verwenden

Serviertvorschlag:
Apfelstrudel mit Vanille Sauce

vielfältig einsetzbar und
immer servierfertig



Rezept:

Erdbeer-Rhabarber Mousse

Zutaten für 10 Portionen à ca. 65 g

135 g	Mousse Erdbeer-Rhabarber Geschmack 1-39-204300
500 ml	Milch (1,5 % Fett)
100 ml	Dessert Sauce Schokolade Geschmack 1-54-213109
10 g	Haselnuss Krokant 1-39-252330
10 x	Garnitur (Minze, Obst, Hippenrollen)
30 g	Glasur Kakao

Zubereitung

- 01 Das Dessertpulver in kalte Milch einrühren.
- 02 Mit einem Rührgerät oder einer Anschlagmaschine ca. 5 Minuten auf höchster Stufe aufschlagen, bis die Mousse eine sahnig-cremige Konsistenz hat.
- 03 Schlagschaum nach Anleitung mit Milch aufschlagen und kalt stellen.
- 04 Den Boden des Glases mit etwas Dessert Sauce Schokolade bedecken und die Erdbeer-Rhabarber Mousse auf die Sauce im Glas einspritzen.
- 05 Die Hippenrollen mit einer Seite in die Schokoglasur dippen und dekorativ an die Mousse anlegen. Das Ganze noch mit Minze und Obst ergänzen und servieren.



Dekore



Dekore



Raspel Schokolade dunkel
AD-Bestell Nr. 1742326
(Art.-Nr. 1-39-250072)
1 x 1 kg Karton



Schoko Dekorblätter Zartbitter
AD-Bestell Nr. 1742325
(Art.-Nr. 1-39-250070)
1 x 600 g Karton



Feine Schokolade-Raspeln, die nicht nur der Schwarzwälder Kirschtorte den letzten Schliff verleihen.

+ Vorteile

- ✓ vegan
- ✓ hoher Kakaoanteil (mind. 40 %)

Schokoladen-Ornamente zum Dekorieren von Desserts, Torten und Gebäck.

+ Vorteile

- ✓ vegan
- ✓ ohne kennzeichnungspflichtige Allergene

Streu-Dekore



Haselnuss Krokant
AD-Bestell Nr. 1742324
(Art.-Nr. 1-39-252330)
6 x 700 g Dose



Bunte Zuckerstreusel
AD-Bestell Nr. 1742337
(Art.-Nr. 1-39-252308)
6 x 700 g Dose



Goldgelb geröstet. Zur Verfeinerung von Eis, Desserts und Backwaren.

+ Vorteile

- ✓ vegan
- ✓ für nussigen Geschmack
- ✓ praktische Dosierdose zum Schütten & Streuen

Ein Klassiker unter den Streudekoren. Mit ihrer farbigen Vielfalt verwandeln sie Gebäck, Desserts und Eiscreme in kleine Kunstwerke.

+ Vorteile

- ✓ vegan
- ✓ ohne kennzeichnungspflichtige Allergene
- ✓ hochwertige Zutaten (färbende Lebensmittel statt Farbstoffe)
- ✓ praktische Dosierdose zum Schütten & Streuen

Streu-Dekore



 Schoko Streusel
 AD-Bestell Nr. 1742328
 (Art.-Nr. 1-39-250074)
6 x 700 g Dose



Zum Garnieren von Eis, Desserts und Backwaren.

 Vorteile

Zum Garnieren von Eis, Desserts und Backwaren.



 Decor Blättchen Schokolade-Geschmack
 AD-Bestell Nr. 1742357
 (Art.-Nr. 1-44-242600)
 6 x 700 g Dose



Zum Garnieren von Eis, Desserts und Backwaren.

 Vorteile

-  vegan
-  mind. 27 % Kakao
-  ohne kennzeichnungspflichtige Allergene
-  backfest

Streu-Dekore



Knusper Perlen
AD-Bestell Nr. 1742335
(Art.-Nr. 1-39-252332)
6 x 450 g Dose



Die 3 unterschiedlich farbigen Knusper Perlen runden jedes Dessert geschmacklich und optisch perfekt ab.

 Vorteile

-  Knusper Perlen mit Überzug aus kakao-haltiger Fettglasur und weißer, fetthaltiger Glasur
-  praktische Dosierdose zum Schütten & Streuen



 Schoko Zebra Röllchen
 AD-Bestell Nr. 1742336
(Art.-Nr. 1-39-252331)
6 x 400 g Dose



Die Komposition aus Vollmilch- und weißer Schokolade ist die perfekte Ergänzung für jedes Dessert und macht es zum optischen Highlight.

 Vorteile

-  vegetarisch (ovo-lacto-vegetabil)
-  hoher Kakaoanteil (mind 30 %)
-  praktische Dosierdose zum Schütten & Streuen

Premium-Dekore

hoher Kakaoanteil
(mind. 50%)



 Mocca Bohnen
 AD-Bestell Nr. 1742327
 (Art.-Nr. 1-39-250073)
6 x 1 kg Dose



Die Kombination aus Zartbitterschokolade und Kaffeegeschmack
verleiht jeder Süßspeise eine besondere Note.



Vorteile

- ✔ vegetarisch
- ✔ ohne kennzeichnungspflichtige Allergene
- ✔ hoher Kakaoanteil (mind. 50 %)
- ✔ hohe Ergiebigkeit
- ✔ feine Mocca-Note mit zartbitterem Schokoladengeschmack

Müsli

Das Beste für die wichtigste
Mahlzeit des Tages –
so wird jeder Morgen
zum Genuss!



Müsli

mit viel
Schokolade



Vitalis Schoko Müsli

AD-Bestell Nr. 1742302
(Art.-Nr. 1-01-664100)

4 x 1,5 kg Faltschachtel



Viel Schokolade macht Vitalis Schoko Müsli zu einem köstlichen Genuss. Denn die Schokostückchen aus fein abgestimmter Vollmilch- und Zartbitterschokolade sind herrlich zart und schoko-köstlich. Mit vielen zarten Haferflocken, reichlich Pops und Mandeln wird Vitalis Schoko Müsli zum unverwechselbaren Schokogenuss.

+ Vorteile

- ✓ absoluter Marktführer im Müsli-Segment (LEH)
- ✓ 57 % Vollkorn-HAFERFLOCKEN, 13 % Schokolade, 10 % VOLLMILCHSCHOKOLADE, 3 % karamellisierte und aromatisierte MANDELSTÜCKCHEN



Vitalis Knusper Müsli

AD-Bestell Nr. 1742301
(Art.-Nr. 1-01-664000)

4 x 1,5 kg Faltschachtel



Sorgfältig ausgesuchte, sonnengereifte Rosinen und schonend geröstete Weizenkeime machen Vitalis Knusper Müsli so unverwechselbar köstlich.

+ Vorteile

- ✓ absoluter Marktführer im Müsli-Segment (LEH)
- ✓ vegetarisch (ovo-lacto-vegetabil)
- ✓ 54 % Vollkorn-HAFERFLOCKEN, 8,5 % getrocknete WEIZENKEIME, 2,9 % Rosinen, 1,6 % Honig
- ✓ Vitals verbindet höchsten Genuss mit ausgewogener Ernährung



Vitalis Knusper Schoko

AD-Bestell Nr. 1742303
(Art.-Nr. 1-01-664300)

4 x 1,5 kg Faltschachtel



Durch die einzigartige Vitalis Knusperqualität schmeckt Vitalis Knusper Schoko so unglaublich lecker. Jedes Knusperstückchen ist ein einziger Knuspergenuss. Das spezielle Röstverfahren sorgt dafür, dass Vitalis Knusper Schoko in der Milch richtig knusprig bleibt.

+ Vorteile

- ✓ absoluter Marktführer im Müsli-Segment (LEH)
- ✓ 52 % Vollkorn-HAFERFLOCKEN, 5 % VOLLMILCHSCHOKOLADE, 1,7 % fettarmes Kakaopulver
- ✓ Vitals verbindet höchsten Genuss mit ausgewogener Ernährung

Pikant

Praktische Helfer
für den herzhaften
Genuss!



Pikant

wie geklärte
Butter zu verwenden



- Superbe Öl**
- AD-Bestell Nr. 1742361
- (Art.-Nr. 1-44-245103)
- 1 x 10 l Bag in Box



Flüssige Speiseözübereitung mit natürlichem und naturidentischem Butteraroma. Es wird statt Margarine oder Butter eingesetzt.

Vorteile

- vegan
- ohne kennzeichnungspflichtige Allergene
- zum Dünsten, Braten, Abschmelzen und für Saucen (Hollandaise, Bearnaise)
- mit praktischem Zapfhahn

Verwendungsmöglichkeiten:

Zum Braten:

Für schonendes Braten von Fleisch-, Fisch-, Kartoffel- und Eigerichten sowie Panaden.

Unser spezieller Tipp bei Fisch: Verfeinern mit einem Esslöffel Superbe mit Butter-Geschmack.

Zum Abschmelzen:

Von Gemüse, Nudeln, Reis und Spätzle. Es verfeinert den Geschmack. Außerdem verhindert Superbe das Zusammenkleben von Nudeln sowie das Austrocknen von Kartoffelpüree.

Für Saucen:

Hollandaise und Béarnaise sind im Handumdrehen zubereitet. Sie erhalten durch Superbe den typischen Geschmack. Da Superbe kein Wasser enthält, genügt eine Zubereitungstemperatur von 50°C. Auch für die Herstellung pikanter, kalter Saucen (z. B. zu Schinken, Lachs oder Roastbeef) empfiehlt sich Superbe.

Zum Backen:

Superbe ist ideal als Backfett zu verwenden (nur 80% der im Rezept angegebenen Fettmenge verwenden). Der geringe Verbrauch garantiert hohe Wirtschaftlichkeit. Backbleche und -formen hauchdünn einstreichen, um das Ankleben des Backgutes zu verhindern.

hohe
Wirtschaftlichkeit



- Gustin Speisestärke**
- AD-Bestell Nr. 1742306
- (Art.-Nr. 1-39-201804)
- 4 x 2,5 kg Faltschachtel



Zum Binden von Suppen und Saucen, Obst- und Gemüsespeisen, zur Bereitung von Aufläufen, Nachspeisen und zum Verfeinern von Kuchen, Torten und Gebäck.

Vorteile

- vegan
- ohne kennzeichnungspflichtige Allergene
- hohe Wirtschaftlichkeit
- 100 % Maisstärke

Pikant



 Knoblauch fein
 AD-Bestell Nr. 1742360
 (Art.-Nr. 1-44-243702)
 12 x 1 kg Dose



Fein zerkleinerte Knoblauchzehen,
eingelegt in Sonnenblumenöl und Essig.

Vorteile

- vegan
- 90 % Knoblauchzehen
- 1 TL = 2 Knoblauchzehen
- hohe Wirtschaftlichkeit

Unser Sortiment

	Art.-Nr.	EAN EVE	Artikel	Produkteigensch.	Allergene	Bestelleinheit
Backen	1-44-242100	9008200050017	Backpulver Dose	   		6 x 1 kg
	1-44-242101	9008200049226	Backpulver FS	   		10 x 1 kg
	1-44-242103	9008200050109	Vanillin-Zucker Dose	   		6 x 1 kg
	1-44-242107	9008200018727	Vanillin Zucker FS	   		10 x 1 kg
	1-44-242109	9008200018987	Bourbon Vanillezucker	   		6 x 1 kg
	1-44-242117	9008200018741	Gourmet Vanilleschoten	   		16 x (5 x 2er)
	1-44-242132	9008200017782	Bourbon Vanille Extrakt	   		6 x 500 g
	1-44-242508	9008200050208	Tortengelee klar	   		6 x 1 kg
	1-44-242514	9008200049011	Sahnesteif	   		6 x 900 g
	1-39-201725	4008241172506	Schlagschaum	 		10 x 1 kg
	1-44-242510	9001492181001	Zitronensäure	   		8 x 1 kg
	1-44-242136	9008200017768	Spiegelglasur Rot	 		4 x 1,5 kg
	1-44-242520	9008200049110	Blattgelatine Gold	  		25 x 750 g
	1-44-242523	9008200049080	Blattgelatine Silber	  		25 x 1 kg
	1-44-242526	9008200018215	Rinder Blattgelatine Halal	  		25 x 1 kg
	1-44-242521	9008200049233	Bio Blattgelatine	  		25 x 1 kg
	1-44-242524	9008200049097	Pulvergelatine	  		20 x 1 kg
Kuchen-& Tortenböden	1-44-242125	9008200017744	Rinder Pulvergelatine Instant	 		6 x 1 kg
	1-44-242124	9008200017737	Fisch Pulvergelatine	 		6 x 1 kg
TK Kuchen	1-44-240006	9008200018963	Kuchenboden Natur		  	5 x 1,08 kg
	1-44-240008	9008200016532	Tortenboden Natur		  	5 x 540 g
	1-39-282045	4006733013948	Apfel-Streusel-Kuchen geschnitten	 	  	8 x 900 g
	1-39-282046	4006733013962	Apfel-Creme-Kuchen geschnitten	 	  	8 x 900 g
	1-39-282047	4006733013986	Pflaumen-Streusel-Kuchen geschnitten	 	  	8 x 1 kg
	1-39-282049	4006733014020	Donauwelle geschnitten	 	  	8 x 900 g

Unser Sortiment

Desserts & Süßspeisen	Art.-Nr.	EAN EVE	Artikel	Produkteigensch.	Allergene	Bestelleinheit
	1-39-202005	4008241200209	Klassischer Pudding Vanille Geschmack			6 x 1 kg
	1-39-250083	4008241101896	Klassischer Pudding Schokolade			6 x 900 g
	1-44-242206	9008200070022	Klassischer Pudding Erdbeer Geschmack			6 x 1 kg
	1-44-242237	9008200018475	Flana Vanille Geschmack			6 x 1 kg
	1-44-242235	9008200018383	Flana Schokolade			6 x 900 g
	1-44-242238	9008200018482	Flana Karamell Geschmack			6 x 1 kg
	1-39-204250	4008241425008	Bayerische Creme		B	6 x 1 kg
	1-39-250084	4008241101919	Panna Cotta		B	6 x 1,1 kg
	1-39-242320	9008200070527	Tiramisu Basismischung		C G	6 x 1 kg
	1-39-202550	4008241255001	Crème Caramel		C	6 x 1 kg
	1-44-242620	9008200070732	Topfenauflauf		A C G	6 x 1 kg
	1-39-250500	4008241102329	nach Art Schwarzwälder-Kirsch Creme		B	6 x 1 kg
	1-39-204623	4008241462201	Paradiescreme Schokolade		B	6 x 1 kg
	1-44-242336	9008200070251	Paradiescreme Stracciatella		B	6 x 1 kg
	1-39-204613	4008241461204	Paradiescreme Vanille Geschmack		B	6 x 1 kg
	1-39-204633	4008241463208	Paradiescreme Sahne-Karamell Geschmack		B	6 x 1 kg
	1-39-204653	4008241465202	Paradiescreme Erdbeer Geschmack		B	6 x 1 kg
	1-39-250506	4006733001402	Basis für Mousse		B	6 x 900 g
	1-39-204211	4008241421000	Mousse Bourbon Vanille		B	6 x 1 kg
	1-50-242316	8710466279620	Mousse au Chocolat		G	6 x 1 kg
	1-39-204330	4008241433003	Mousse Schoko-Trüffel Geschmack		A G H	6 x 1 kg
	1-39-204380	4008241438008	Mousse au Chocolat blanc		B	6 x 1 kg
	1-39-204400	4008241440001	Mousse Stracciatella		B	6 x 1 kg
	1-39-204320	4008241432006	Mousse Mango-Joghurt Geschmack		B	6 x 1 kg
	1-39-204300	4008241430002	Mousse Erdbeer-Rhabarber Geschmack		B	6 x 1 kg
	1-39-204310	4008241431009	Mousse Limone-Joghurt Geschmack		B	6 x 1 kg
	1-54-213109	5701073031094	Dessert Sauce Schokolade Geschmack		B	6 x 1 kg
	1-54-213110	5701073031100	Dessert Sauce Erdbeer			6 x 1 kg
	1-54-213112	5701073031124	Dessert Sauce Toffee			6 x 1 kg
	1-44-203454	9008200018390	Vanille Sauce		B	12 x 1 l

Unser Sortiment

	Art.-Nr.	EAN EVE	Artikel	Produkteigensch.	Allergene	Bestelleinheit
	1-39-250072	4008241101643	Raspel-Schokolade			1 x 1 kg
	1-39-250070	4008241101629	Schoko-Dekorblätter Zartbitter			1 x 600 g
	1-39-252330	4006733009255	Haselnuss-Krokant-Streusel		H	6 x 700 g
	1-39-252308	4006733000474	Bunte Zuckerstreusel			6 x 700 g
	1-39-250074	4008241101674	Schoko Streusel		F	6 x 700 g
	1-44-242600	9008200018376	Decor Blättchen Schokolade Geschmack			6 x 700 g
	1-39-252332	4006733009354	Knusper Perlen		A G	6 x 450 g
	1-39-252331	4006733009330	Schoko Zebra Röllchen		B	6 x 400 g
	1-39-250073	4008241101650	Mokka-Bohnen			6 x 1 kg
	1-44-243702	9008200018499	Knoblauch fein			12 x 1 kg
	1-44-245103	9008200018734	Superbe Öl			1 x 10 l
	1-39-201804	4008241180402	Gustin Speisestärke			4 x 2,5 kg
	1-01-664100	4000521664107	Vitalis Schoko Müsli		A E H	4 x 1,5 kg
	1-01-664000	4000521664008	Vitalis Knusper Müsli		A	4 x 1,5 kg
	1-01-664300	4000521664305	Vitalis Knusper Müsli Schoko		A G	4 x 1,5 kg
	1-44-243702	9008200018499	Knoblauch fein			12 x 1 kg
	1-44-245103	9008200018734	Superbe Öl			1 x 10 l
	1-39-201804	4008241180402	Gustin Speisestärke			4 x 2,5 kg

Dr. Oetker Professional – Lösungen für Großverbraucher seit 1899!

