

Kevadine šokolaadipuding mustikate ja metslillede õitega



10 portsjonit



Valmistusaeg: 20 minutit

Koostiosad:

- 200 g röõsk koor 32%
- 15 g kristallsuhkur
- 3 g metslillede õied
- 1 kg frischli Schoko-Pudding
- 300 g mustikad

Valmistamine:

1. Röõsk koor suhkruga tugevaks vahuks vahustada.
2. Pool õitest peeneks purustada ja segada koore hulka
3. frischli Schoko-Pudding pokaalidesse jaotada ja peale jaotada mustikad, alles jätta 10 tükki.
4. Metslilleõitega vahukoor mustikate peale pritsida, kaunistada ülejäänud õitega ja igasse pokaali panna kaunistuseks üks mustikas.

Sobib ka
take away
variandina!

Nipp: Kombineerige kihiti šokolaadipudingit frischli Schoko-Pudding ja vanillipudingit frischli Vanilla-Pudding.



Atraktiivne desserdibuffee

Hellitage kliente mitmekesisuse ja vaheldusega!

Näidake, mis teil on, ja laiendage oma desserdivalikut. Ilma suurte investeeringuteta ja kiiresti saate erinevate lisandite ja desserdivariatsiooniga klientidele muljet avaldada ja neid ahvatleda.

Sest teatavasti süüakse ju silmadega!

1. nipp

Värvikirevad desserdivariatsioonid ja -lisandid tekitavad uudishimu ja kutsuvad ikka jälle proovima!



Uus
inspiratsiooni-
allikas teie
restoranile

2. nipp

Optimaalne, võimalusel värviline valgustus, hea asukoht annavad aktsenti ja köidavad tähelepanu!



1. Hooajalised maitsehitid

Hooajalised desserdid pakuvad aastaringselt ahvatlevat vaheldust – ja uusi müügivõimalusi! Pealegi on hooajalised marjad-puuviljad üldiselt soodsama hinnaga ning on hooaja pearoogadele meeleolukateks lisanditeks.

3. nipp

Pange maitse-eelised enda kasuks tööle: kasutage hooajaliste marjade-puuviljade värskust ja täisküpsust!



Kevad ja suvi



Suvi



Hilissuvi



Sügis

2. Alternatiivsed portsjoneerimisvõimalused

Laske klientidel ise otsustada - ise portsjoni suurus valida, ise kaaluda ja nii soovitud kogus saada. Sobib suurepäraselt ka take away kontseptsiooniga!



4. nipp

Lisage valikusse ka erinevaid lisandeid ja kastmeid!



Take away-topsid



Šokolaadist puistetekoorid



Müsli



Marjad-puuviljad



Pähklid



3. Suured või väiksed portsjonid

Ette valmistatud desserdid eri suurusega portsjonitena tõstavad kasumit, sest neid valivad rohkemad kliendid.

5. nipp

Lõunamenüü portsjoni soovituslik suurus: 80–120 g.