

Presseinformation

Neue Dessert-Komponenten für die Extraportion Kreativität

DIY-Konzept | Fruchtgels | Toppings

Auch wenn servierfertige Törtchen, Delice-Riegel, Terrinen, Lollies oder löffelfertigen Desserts in Gläschen häufig die erste Wahl sind, gibt es unter den Küchenchefs und Pâtissiers sehr viele, die gern selbst Hand anlegen, dabei aber bewusst auf hochwertige Convenience setzen – gerade auch bei der Zubereitung veganer Süßspeisen. Für sie hat Achenbach neue Dessert-Komponenten entwickelt, welche die eigene Kreativität auf handwerklich hohem Niveau unterstützen: Ein DIY-Konzept, Fruchtgels und Toppings, erhältlich ab 20. November 2023.

Vegane Desserts einfach selber machen: DIY mit Base Ananas

Das aus dem Vorspeisensegment bekannte „Do it yourself“-Konzept wurde auf den krönenden Abschluss eines Menüs übertragen. Nach der Formel **Base + Add On = Dessert** entstehen aus wenigen Zutaten kreative Desserts.

Die **Base Ananas** (5 mm dünn und 120 x 60 mm groß) besteht aus gegrillter Ananas mit leichter Szechuanpfeffer-Note, das dreiteilige **Add On** aus **weißer Schokoladen-Mousse**, **Himbeer-Knusper** und **Estragon-Schnee**. Step by step entsteht daraus ein Dessert: Die Base tiefgekühlt auf einem Teller anrichten und antauen lassen, Schokoladen-Mousse aus dem praktischen Spritzbeutel aufdressieren, mit Himbeer-Knusper ausgarnieren. Kurz vor dem Servieren hier und da noch etwas Estragon-Schnee – fertig.

Wer sich auf das DIY-Konzept einlässt, profitiert mehrfach: Es geht schnell und gelingt sicher. Die Vorbereitungen sind minimal, da die Komponenten tiefgekühlt und servierfertig geliefert werden. Bestelleinheiten für 40 Portionen und separat erhältliche Add-Ons gewährleisten hohe Flexibilität – kalkulatorisch, praktisch und kulinarisch. Zudem können nach Belieben weitere Zutaten ergänzt werden.

Fürs süße Finish: Fruchtgels und Toppings

Manchmal darf es etwas mehr sein. Hier kommen Gels und Toppings zum Einsatz, die neue Geschmacksnoten verleihen oder vorhandene intensivieren. Ihr einfaches und sauberes Handling ermöglicht Dekorationen mit Wow-Effekt.

Achenbach

DELIKATESSEN-MANUFAKTUR

- **Gels** in den Geschmacksrichtungen **Himbeere, Sanddorn** und **Passionsfrucht** werden im 500 g Spritzbeutel geliefert und sind nach dem Auftauen einsatzfähig. Dank Bindung durch Agar-Agar und Carrageen eignen sich die farbintensiven Gels auch zur kunstvollen Dekoration veganer Desserts.
- **Schokoladen-Cashew-Crumble** ist eine getreidefreie Alternative. Bei der Röstung der buttrigen Cashews in dunkler Schokolade entsteht ein herb-süßes, knuspriges Crumble zum Toppen und Dekorieren von Desserts. Es vollendet z.B. Cremes und Mousses mit warmen Aromen wie Vanille, Tonka, Zimt oder Karamell.
(Verkaufseinheit 500 g)
- **Baiser-Chips Zitrone-Zimt** sind eine vegane Alternative mit Überraschungseffekt: Die ultraleichte Meringue auf Kartoffelbasis schmilzt blitzschnell auf der Zunge und hinterlässt eine von dezenter Süße begleitete erfrischende Säure. Die Chips passen z.B. zu fruchtigen Desserts auf Basis von Apfel, Birne, Quitte oder Orangen.
(Verkaufseinheit 75 g)

Über die Achenbach Delikatessen-Manufaktur

Seit 1954 beliefert die Achenbach Delikatessen-Manufaktur Gastronomie, Hotellerie, Gemeinschaftsverpflegung, Event- und Travel-Catering mit handgefertigten Food-Spezialitäten. Das Familienunternehmen in dritter Generation beschäftigt an zwei Standorten (Sulzbach, Bad Soden) 75 Mitarbeiter*innen. Mit dem Rudolf Achenbach Preis, dem Bundesjugendwettbewerb des Verbandes der Köche Deutschlands e.V., engagiert es sich seit 1975 in der Nachwuchsförderung.

November 2023

Presseinformationen und Bildmaterial zum Download unter:

<http://www.achenbach.com/unternehmen/presse>

Abdruck honorarfrei, Beleg erbeten. Weitere Informationen:

Rudolf Achenbach GmbH & Co. KG
Katrin Achenbach
Hauptstraße 106
65843 Sulzbach
Tel. 06196-6009-0
Fax 06196-600928
katrin.achenbach@achenbach.com
www.achenbach.com

Ulrike Sewing
PR-Beratung
Rosenweide 6e
21435 Stelle
Tel. 04174-595 322
Fax 04174-596382
ulrike.sewing@t-online.de
www.ulrikesewing.de