



Einfach. Mehr. Genuss.

Überraschend  
inszeniert



2017



*Einfach. Mehr. Genuss.*

## *Pimp your cake.*

Verführen Sie Ihre Gäste nicht nur mit außergewöhnlichen Eis-Erlebnissen, sondern überraschen Sie auch mit kreativen Backwaren-Inszenierungen.

Machen Sie jede Ihrer Köstlichkeiten zu einem Erlebnis. Mit ein paar liebevollen Details geben Sie Ihren Gästen das Gefühl, sich etwas ganz Besonderes zu gönnen. Das wirkt sich auch auf die Preisbereitschaft aus – und damit auf Ihren Umsatz.



# Einfach.

Weil es Ihnen NESTLÉ SCHÖLLER BACKWAREN in jeder Hinsicht einfach macht, von der Bestellung bis zur Zubereitung. Bei uns bekommen Sie hochwertige Vielfalt aus einer Hand.

# Mehr.

Weil NESTLÉ SCHÖLLER BACKWAREN mehr ist als nur ein Backwaren-Lieferant. Wir bieten Ihnen umfassende Beratung, Konzepte und Informationen, die Ihren gastronomischen Erfolg nachhaltig steigern.

# Genuss.

Weil NESTLÉ SCHÖLLER BACKWAREN für Qualität steht, die man sehen, schmecken und genießen kann. Dadurch schaffen wir ideale Voraussetzungen für Ihr wichtigstes gastronomisches Ziel: zufriedene Gäste.



*Einfach. Mehr. Genuss.*

## *Ein Stück Kuchen gekonnt in Szene setzen.*

Wir zeigen Ihnen, wie Sie Backwaren mit erheblichem Mehrwert für Ihre Gäste inszenieren können. Mit einfachen Handgriffen und ein paar frischen Zutaten erreichen Sie einen riesigen Überraschungseffekt.

Geben Sie jedem Stück eine persönliche Note: mit einem Pinselstrich, einem Tupfer Sahne und Früchten der Saison. Kreieren und kombinieren Sie immer wieder neu. Nutzen Sie kreatives Geschirr und präsentieren Sie Backwaren ungewöhnlich geschnitten und arrangiert. Begeistern Sie Ihre Gäste und freuen Sie sich über süße Zusatzumsätze.

# Die Rechnung bitte!

## Himbeer-Antenne



1 Stück NESTLÉ  
SCHÖLLER BACKWAREN  
Tiramisu-Schnitte | € 1,43

+



Himbeeren,  
Minze, Spieß | € 0,25

+



Puderzucker,  
Himbeermark | € 0,07

**Nettwareneinsatz\*** | **€ 1,75**

Teller gesehen bei BUTLERS



\* Der Nettwareneinsatz (Zutaten) wurde von NESTLÉ SCHÖLLER auf Basis der aktuellen Verkaufspreise berechnet. Abweichungen möglich.



# Das Rezept

## Himbeer-Antenne

1 Stück NESTLÉ SCHÖLLER BACKWAREN  
Tiramisu-Schnitte  
Himbeer-Minz-Spieß  
Himbeermark  
Puderzucker

Einen Spieß vorbereiten mit 3 – 4 Himbeeren und jeweils einem Minzblatt dazwischen.

Stecken Sie den Spieß dekorativ in die Tiramisu-Schnitte. Zum Schluss den Teller mit Himbeermark und Puderzucker dekorieren.

**Tipp:** Auch andere Früchte, Kräuter und Saucen, je nach Saison oder Anlass, würden sehr gut zu der Tiramisu-Schnitte passen!

Das Tiramisu, übersetzt „zieh mich hoch“, ist ein Dessert aus Venetien. Einer Legende nach soll die Herrlichkeit im Albergo Roma in Tolmezzo 1951 das erste Mal serviert worden sein. Den ersten schriftlichen Nachweis zeigt eine Speisekarte vom 16. August 1969 mit der Bezeichnung Tiramì Su.

# Himbeer-Antenne

**Tiramisu-Schnitte**

+ *Himbeer-Minz-Spieß*

+ *Himbeermark*

+ *Puderzucker*



# Erdbeer-Arrangement

Erdbeer-Käse-Sahne-Schnitte

+ Erdbeer-Püree

+ Erdbeeren

+ Minze



# Die Rechnung bitte!

## Erdbeer-Arrangement



1 halbes Stück ENGEL-FROST Erdbeer-Käse-Sahne-Schnitte

€ 0,38

BOIRON Erdbeer-Püree

€ 0,21

Erdbeeren, Minze

€ 0,06

Passionsfrucht-Crispies

€ 0,15

**Nettowareneinsatz\***

**€ 0,80**

Teller gesehen bei TAFELSTERN

## Fels und Brandung



1 Scheibe NESTLÉ SCHÖLLER BACKWAREN Schokokuchen

€ 0,68

Amaretto, Gewürze, z. B. „Dunkler Diwan“

€ 0,31

Milchschaum, Gewürze

€ 0,08

**Nettowareneinsatz\***

**€ 1,07**

Teller gesehen bei ARZBERG TRIC





# Die Rezepte

## Erdbeer-Arrangement

1 halbes Stück ENGELFROST  
Erdbeer-Käse-Sahne-Schnitte  
30 ml Erdbeer-Püree  
Passionsfrucht-Crispies  
Erdbeere  
Minze

Eine halbe Erdbeer-Käse-Sahne-Schnitte wird auf einem Spiegel von Erdbeer-Püree angerichtet. Eine Erdbeere wird in sehr feine Scheiben geschnitten und als „Mauer“ um die Erdbeer-Käse-Sahne-Schnitte gebaut. Mit Passionsfrucht-Crispies (z. B. von Sosa) umkränzen.

Die Erdbeere gehört eigentlich zu den Sammelnussfrüchten. Die eigentlichen Früchte der Erdbeere sind die kleinen, grünen Körner an der Oberfläche.

## Fels und Brandung

1 Scheibe NESTLÉ SCHÖLLER BACKWAREN  
Schokokuchen  
Amaretto  
Herbaria „Dunkler Diwan“  
Milchschaum  
Gewürze

Den Schoko-Kastenkuchen in große Würfel schneiden. Amaretto mit dem Herbaria-Gewürz „Dunkler Diwan“ kräftig würzen und die Schokokuchen-Würfel anschließend in dem Amaretto tränken. Die Brocken in eine Tasse geben und mit Milchschaum (auch mit Amaretto parfümiert) überziehen. Mit Zimt oder „Dunkler Diwan“ bestreuen.

**TIPP:** Falls Sie das Gewürz nicht bekommen, können Sie stattdessen eine Mischung aus Piment, Kardamom, Lebkuchengewürz und Zimt nehmen. Und falls Sie für Milchschaum keine Zeit haben, nehmen Sie gewürzte Sahne.

# Fels und Brandung

Schokokuchen

+ Amaretto

+ Milchschaum

+ Gewürze



# *Limetten & Cherries*

**Samba-Sahne-Schnitte**

+ *Cherrytomaten*

+ *Holunderblüten-Marinade*

+ *Kürbiskerne*



# Die Rechnung bitte!

## Limetten & Cherries



1 halbes Stück  
ENGELFROST  
Samba-Sahne-Schnitte | € 0,34

+



Cherrytomaten,  
Thymian, Holunder-  
blütenmarinade | € 0,35

+



Kürbiskerne,  
Kürbiskernöl | € 0,08

**Nettowareneinsatz\* | € 0,77**

Teller gesehen bei SCHÖNWALD

## Erdnuss-Riegel



1 Stück NESTLÉ  
SCHÖLLER BACKWAREN  
Schoko-Kuchenstreifen | € 0,52

+



Erdnüsse, Honig | € 0,35

+



Sahne,  
Schokosauce | € 0,08

**Nettowareneinsatz\* | € 0,95**

Teller gesehen bei RICE

\*Der Nettowareneinsatz (Zutaten) wurde von NESTLÉ SCHÖLLER auf Basis der aktuellen Verkaufspreise berechnet. Abweichungen möglich.



# Die Rezepte

## Limetten & Cherries

1 halbes Stück ENGELFROST  
Samba-Sahne-Schnitte  
50 g Cherrytomaten  
Holunderblüten-Marinade  
Kürbiskerne und -öl, Puderzucker, Thymian

Eine halbe Samba-Sahne-Schnitte nochmals halbieren und grafisch auf einem länglichen Teller anrichten. Dazu einen fruchtig marinierten Cherrytomaten-Salat servieren. Der Salat wird mit Limettenabrieb, weißem Balsamico und Holunderblüten-Sirup angemacht. Dazu Kürbiskernöl und geröstete Kürbiskerne. Für die Garnierung nehmen Sie Zitronen- oder Orangethymian.

**TIPP:** Sie können auch Tomberrys nehmen. Das sind johannisbeergroße gelbe und rote Tomaten. Als Marinade können Sie auch Maracuja-, Mandel- oder Haselnussöl verwenden.

## Erdnuss-Riegel

1 Stück NESTLÉ SCHÖLLER BACKWAREN  
Schoko-Kuchenstreifen  
30 g Erdnuss-Honigcreme  
25 g Erdnüsse, gesalzen  
geschlagene Sahne und Schokosauce

Den Schoko-Kuchenstreifen in etwa 10 cm lange und 3 cm breite Stücke schneiden und mit einer Erdnuss-Honigcreme (3:1) bestreichen. Evtl. mit etwas flüssiger Sahne verdünnen. Obendrauf kommen halbierte gesalzene Erdnüsse und auf dem Teller wird der Erdnuss-Riegel mit Schokosaucen-Streifen überzogen. Dazu passt geschlagene Sahne.

Die Erdnuss wird auch Erdeichel, Erdpistazie und Mundubohne genannt. In der Schweiz werden Erdnüsse auch als Spanische Nüssli bezeichnet. Der englische Name Peanut bedeutet „Erbsennuss“ und verrät, dass die Nuss botanisch zu den Hülsenfrüchten (wie Erbsen oder Bohnen) gehört.

# Erdnuss-Riegel

Schoko-Kuchenstreifen

- + Erdnüsse
- + Honig
- + Sahne



# Mini-Mousse

## Kuchen-Minis

+ Erbsen

+ Erbsen-Mandelmousse

+ Waldmeister



# Die Rechnung bitte!

## Mini-Mousse



3 Stück NESTLÉ  
SCHÖLLER BACKWAREN  
Kuchen-Minis  
„Neckische“ Nuss | € 0,54



Erbsen,  
Erbsen-Mandel-  
mousse | € 0,35



Amaretto,  
Waldmeister | € 0,31

**Nettowareneinsatz\* | € 1,20**

Platte gesehen bei SCHÖLLER

## Beeren satt!



1 Stück NESTLÉ  
SCHÖLLER BACKWAREN  
Premium-Käsekuchen | € 0,74



Rote Grütze | € 0,26



Physalis, Spieß,  
Puderzucker | € 0,04

**Nettowareneinsatz\* | € 1,04**

Platte gesehen bei SCHÖLLER

\*Der Nettowareneinsatz (Zutaten) wurde von NESTLÉ SCHÖLLER auf Basis der aktuellen Verkaufspreise berechnet. Abweichungen möglich.





# Die Rezepte

## Mini-Mousse

3 Stück NESTLÉ SCHÖLLER BACKWAREN  
Kuchen-Minis „Neckische“ Nuss  
Erbsen-Mandelmousse  
Amaretto  
Waldmeister

Die 3 Nusskuchen-Minis werden halbiert und mit Erbsen-Mandelmousse gefüllt. Für die Mousse 100 g Erbsen in kochendem Wasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken, um die grüne Farbe zu behalten. Einige Erbsen für die Deko zurückhalten. Die restlichen Erbsen mit 50 ml Mandelmilch im Mixer pürieren. Mit Zucker, Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. 50 g Quark, 50 g geschlagene Sahne und 2 Blatt Gelatine unterziehen. Mit etwas Amaretto verfeinern. Jetzt kühl stellen. Mit der Mousse einen Saucen-Swoosh auf den Teller ziehen und die gefüllten Minis einsetzen. Mit den restlichen Erbsen und einem Waldmeisterblatt verzieren.

## Beeren satt!

1 Stück NESTLÉ SCHÖLLER BACKWAREN  
Premium-Käsekuchen  
40 g Beerensalat oder -grütze  
Physalis, Spieß, Puderzucker

Den Premium-Käsekuchen mit einer 3 cm großen Ausstechform etwa halbrund ausstechen und das Stück etwas herausziehen. Den Zwischenraum mit Beerengrütze oder Beerensalat füllen. Als Garnitur eine Physalis auf einen asiatischen Spieß stecken und die Köstlichkeit mit etwas Puderzucker bestreuen.

Schon die weiteren Namen der Physalis wie „Andenbeere“ oder „Inkapflaume“ deuten ihre Herkunft an: Sie stammt aus den südamerikanischen Ländern Peru, Chile, Brasilien, Kolumbien und Venezuela. Ihr bekanntester Zweitname „Kapstachelbeere“ verrät aber auch gleich, wo die Physalis mittlerweile heimisch ist: Seit Beginn des 19. Jahrhunderts baut man sie auch in Südafrika an.

# Beeren satt!

Premium-Käsekuchen

+ Beerensalat oder -grütze

+ Physalis am Spieß

+ Puderzucker





Einfach. Mehr. Genuss.

## Ganze Torten in Szene setzen

*Verführen Sie Ihre Gäste zur Torte durch eine attraktive und vielfältige Vitrine.*

Inszenierung und Abwechslung lassen sich schnell durch frische und ungewöhnliche Zutaten umsetzen. Somit können Sie Ihr Standardangebot abwechselnd gestalten und Ihre individuelle Note setzen.

# Ananas-Joghurt-Torte

+ Kandierte Ananas  
+ Ananasblätter

# Marzipan- Amaretto-Torte

+ Marzipankartoffeln  
+ Schoko-Stäbchen  
+ After Eights



# Die Rechnung bitte!

## Ananas-Joghurt-Torte



1 NESTLÉ SCHÖLLER  
BACKWAREN Ananas-  
Joghurt-Torte | € 17,30



Kandierte Ananas | € 1,85



Ananasblätter | € 0,00

**Nettowareneinsatz\* | € 19,15**

## Marzipan-Amaretto-Torte



1 NESTLÉ SCHÖLLER  
BACKWAREN Marzipan-  
Amaretto-Torte | € 20,30



After Eight,  
Schoko-Stäbchen,  
Marzipankartoffeln | € 2,84

**Nettowareneinsatz\* | € 23,14**

## Mango-Crème-Fraîche-Torte



1 NESTLÉ SCHÖLLER  
BACKWAREN Mango-  
Crème-Fraîche-Torte | € 18,60



Himbeeren, Physalis,  
Strudelteig | € 0,72

**Nettowareneinsatz\* | € 19,32**

## Torte „Panna Cotta Heidelberg“



1 NESTLÉ SCHÖLLER  
BACKWAREN Torte  
„Panna Cotta Heidelberg“ | € 18,90



Oblaten-Blüten | € 2,95



Heidelbeeren,  
Kräuter, Salate | € 0,57

**Nettowareneinsatz\* | € 22,42**

# Mango-Crème-Fraîche-Torte

- + Himbeeren
- + Strudelteigblätter

# Torte „Panna Cotta Heidelbeer“

- + Heidelbeeren
- + Frische Kräuter
- + Oblaten-Blumen

