

Inspirerende
OPSKRIFTER

NYHED!
MANGO
MOUSSE



INDHOLDSFORTEGNELSE

Indholdsfortegnelse

side 3 Mango Mousse

side 4 Hindbær Mousse

side 5 Passionsfrugt Mousse

side 6 Cheese Cake

side 7 Cappuccino Mousse

side 8 Chokolade Mousse

side 9 Jordbær Mousse

side 10 Citron Fromage

side 11 Salgsemballage - Alternativ



MANGO MOUSSE



Opskrift: 10008

Ingredienser (ca. 12 portioner)

0,200 kg	Alaska Express Mango
0,250 ltr	Vand (ca. 20-25°C)
1,000 kg	Piskefløde 38%
0,400 kg	Mango

NYHED!

Fremstilling

Mango skæres i tern og fordeles herefter i dessertbægerne. Alaska Express Mangopulver piskes godt ud i vandet. Lad det stå et øjeblik og trække. Piskefløde piskes og vendes i massen. Massens kommes i sprøjtepose og fordeles i dessertbægerne (ovenpå mangobunden). Nedkøles mindst 1 time før brug. Afpyntes med f.eks. kvarte mango samt blomsterblade (se foto).

Tilberedning

Er færdigtilberedt.

Tips

Serveres som dessert til "Menu to go", eller som en ret i "vælg selv" tapas i butikken.

Varenr.	Produktnavn	Indhold	Salgsenhed
91 128 167	Alaska Express Mango	1,000 kg	Pose
92 204 421	Dessertbæger på fod (klar) - 220 ml - 60 mm højt - 90 mm Ø	25 stk	Kolli
92 204 422	Låg højt til dessertbæger (90 mm Ø)	50 stk	Kolli

HINDBÆR MOUSSE



Opskrift: 10007

Ingredienser (ca. 12 portioner)

0,200 kg Alaska Express Hindbær

0,250 ltr Vand (ca. 20-25°C)

1,000 kg Piskefløde 38%

0,400 kg Digestive kiks

Fremstilling

Digestive kiks kommes i en pose og knuses til ønsket grovhed, hvorefter de fordeles i dessertbægerne.

Alaska Express Hindbærpulver piskes godt ud i vandet. Lad det stå et øjeblik og trække. Piskefløde piskes og vendes i massen. Massen kommes i sprøjtepose og fordeles i dessertbægerne (ovenpå kiksebunden).

Afpyntes med f.eks. mørk chokolade, flødeskum samt hindbær(se foto).

Tilberedning

Er færdigtilberedt.

Tips

Serveres som dessert til "Menu to go", eller som en ret i "vælg selv" tapas i butikken.

Varenr.	Produktnavn	Indhold	Salgsenhed
91 128 108	Alaska Express Hindbær	1,000 kg	Pose
92 204 421	Dessertbæger på fod (klar) - 220 ml - 60 mm højt - 90 mm Ø	25 stk	Kolli
92 204 422	Låg højt til dessertbæger (90 mm Ø)	50 stk	Kolli

PASSIONSFRUGT MOUSSE



Opskrift: 10001

Ingredienser (ca. 12 portioner)

0,200 kg	Alaska Express Passionsfrugt
0,250 ltr	Vand (ca. 20-25°C)
1,000 kg	Piskefløde 38%
0,400 kg	Digestive kiks

Fremstilling

Digestive kiks kommes i en pose og knuses til ønsket grovhed, hvorefter de fordeles i dessertbægerne. Alaska Express Passionsfrugtpulver piskes godt ud i vandet. Lad det stå et øjeblik og trække. Piskefløde piskes og vendes i massen. Massens kommes i sprøjtepose og fordeles i dessertbægerne (ovenpå kiksebunden). Afpyntes med f.eks. smeltet mørk chokolade og blåbær (se foto).

Tilberedning

Er færdigt tilberedt.

Tips

Serveres som dessert til "Menu to go", eller som en ret i "vælg selv" tapas i butikken.

Varenr.	Produkt navn	Indhold	Salgsenhed
91 128 136	Alaska Express Passionsfrugt	1,000 kg	Pose
92 204 421	Dessertbæger på fod (klar) - 220 ml - 60 mm højt - 90 mm Ø	25 stk	Kolli
92 204 422	Låg højt til dessertbæger (90 mm Ø)	50 stk	Kolli

CHEESE CAKE



Opskrift: 10002

Ingredienser (ca. 12 portioner)

0,250 kg Alaska Express Ostepulver

0,500 ltr Vand (ca. 20-25°C)

0,500 kg Piskefløde 38%

0,400 kg Digestive kiks

Fremstilling

Digestive kiks kommes i en pose og knuses til ønsket grovhed, hvorefter de fordeles i dessertbægerne.

Alaska Express Ostepulver piskes godt ud i vandet. Lad det stå et øjeblik og trække. Piskefløde piskes og vendes i massen. Massen kommes i sprøjtepose. Cheese Cake bygges op i dessertbægerne, hvor man starter med ostemasse, derefter henholdsvis knust digestive, ostemasse, knust digestive og afsluttes med ostemasse.

Afpyntes med sukkerristede mandler (se foto).

Tilberedning

Er færdigtilberedt.

Tips

Serveres som dessert til "Menu to go", eller som en ret i "vælg selv" tapas i butikken.

Varenr.	Produktnavn	Indhold	Salgsenhed
91 128 102	Alaska Express Ostepulver	1,000 kg	Pose
92 204 421	Dessertbæger på fod (klar) - 220 ml - 60 mm højt - 90 mm Ø	25 stk	Kolli
92 204 422	Låg højt til dessertbæger (90 mm Ø)	50 stk	Kolli

CAPPUCCINO MOUSSE



Ingredienser (ca. 12 portioner)

Opskrift: 10003

0,200 kg Alaska Express Cappuccino

0,250 ltr Vand (ca. 20-25°C)

1,000 kg Piskefløde 38%

0,100 kg Jordbær, friske

0,400 kg Chokolade Cookies

Fremstilling

Chokolade Cookies kommes i en pose og knuses til ønsket grovhed, fordeles herefter i dessertbægerne. Alaska Express Cappuccinopulver piskes godt ud i vandet. Lad det stå et øjeblik og trække. Piskefløde piskes og vendes i massen. Massens kommes i sprøjtepose og fordeles i dessertbægerne (ovenpå cookiesbunden). Afpyntes med f.eks. flødeskum, jordbær, revet appelsin samt lidt revet mørk chokolade (se foto).

Tilberedning

Er færdigtilberedt.

Tips

Serveres som dessert til "Menu to go", eller som en ret i "vælg selv" tapas i butikken.

Varenr.	Produkt navn	Indhold	Salgsenhed
91 128 134	Alaska Express Cappuccino	1,000 kg	Pose
92 204 421	Dessertbæger på fod (klar) - 220 ml - 60 mm højt - 90 mm Ø	25 stk	Kolli
92 204 422	Låg højt til dessertbæger (90 mm Ø)	50 stk	Kolli

CHOKOLADE MOUSSE



Opskrift: 10004

Ingredienser (ca. 12 portioner)

1,000 kg Chokolademousse Pulver

1,250 ltr Sødmælk

0,400 kg Digestive kiks

Fremstilling

Digestive kiks kommes i en pose og knuses til ønsket grovhed, hvorefter de fordeles i dessertbægerne.

Chokolademousse Pulver piskes godt sammen med mælk, ca. 5 minutter ved høj hastighed, til en cremet og luftig masse. Den færdige mousse kommes i sprøjtepose og fordeles i dessertbægerne.

Afpyntes med f.eks. revet hvid & mørk chokolade samt et halvt hindbær (se foto).

Tilberedning

Er færdigtilberedt.

Tips

Serveres som dessert til "Menu to go", eller som en ret i "vælg selv" tapas i butikken.

Varenr.	Produktnavn	Indhold	Salgsenhed
91 128 110	Chokolade Mousse	1,000 kg	Pose
92 204 421	Dessertbæger på fod (klar) - 220 ml - 60 mm højt - 90 mm Ø	25 stk	Kolli
92 204 422	Låg højt til dessertbæger (90 mm Ø)	50 stk	Kolli

JORDBÆR MOUSSE



Opskrift: 10005

Ingredienser (ca. 12 portioner)

0,200 kg Alaska Express Jordbær

0,250 ltr Vand (ca. 20-25°C)

1,000 kg Piskefløde 38%

0,200 kg Jordbær, friske

Fremstilling

Jordbærene skæres i både og fordeles herefter i dessertbægerne. Alaska Express Jordbærpulver piskes godt ud i vandet. Lad det stå et øjeblik og trække. Piskefløde piskes og vendes i massen. Massen kommes i sprøjtepose og fordeles i dessertbægerne (ovenpå jordbærbunden). Afpyntes med f.eks. kvarte jordbær samt groft revet mørk chokolade (se foto).

Tilberedning

Er færdigtilberedt.

Tips

Vend evt. de jordbær der bruges til bund i sukker. Serveres som dessert til "Menu to go", eller som en ret i "vælg selv" tapas i butikken.

Varenr.	Produkt navn	Indhold	Salgsenhed
91 128 135	Alaska Express Jordbær	1,000 kg	Pose
92 204 421	Dessertbæger på fod (klar) - 220 ml - 60 mm højt - 90 mm Ø	25 stk	Kolli
92 204 422	Låg højt til dessertbæger (90 mm Ø)	50 stk	Kolli

CITRON FROMAGE



Opskrift: 10006

Ingredienser (ca. 12 portioner)

0,200 kg Alaska Express Citron

0,250 ltr Vand (ca. 20-25°C)

1,000 kg Piskefløde 38%

Fremstilling

Alaska Express Citron pulver piskes godt ud i vandet. Lad det stå et øjeblik og trække. Piskefløde piskes og vendes i massen. Massens kommes i sprøjtepose og fordeles i dessertbægerne.

Til sidst afpyntes med flødeskum samt en halv citronskive vendt i sukker (se foto).

Tilberedning

Er færdigt tilberedt.

Tips

Serveres som dessert til "Menu to go", eller som en ret i "vælg selv" tapas i butikken.

Varenr.	Produkt navn	Indhold	Salgsenhed
91 128 109	Alaska Express Citron	1,000 kg	Pose
92 204 421	Dessertbæger på fod (klar) - 220 ml - 60 mm højt - 90 mm Ø	25 stk	Kolli
92 204 422	Låg højt til dessertbæger (90 mm Ø)	50 stk	Kolli

SALGSEMBALLAGE - ALTERNATIV



Varenr.	Produktnavn	Indhold	Salgsenhed
92 204 421	Dessertbæger på fod (klar) - 220 ml - 60 mm højt - 90 mm Ø	600 stk	Kolli
92 204 422	Låg højt til dessertbæger (90 mm Ø)	600 stk	Kolli
92 204 520	Bowle, rund sort - 500 ml	500 stk	Kolli
92 204 521	Låg klar, passer til 500 ml	500 stk	Kolli
92 204 522	Bowle, rund sort - 1000 ml	360 stk	Kolli
92 204 523	Låg klar, passer til - 1000 ml	360 stk	Kolli
92 204 524	Bowle, rund sort - 2250 ml	50 stk	Kolli
92 204 525	Låg klar, passer til - 2250 ml	50 stk	Kolli

Vi har åben 24/7 på **solina-retail.dk**

Her kan du altid bestille varer og finde:

- **Produktoversigt**
- **Datablade (kræver login)**
- **Opskrifter**
- **Opskriftkataloger**
- **Koncepter**

Mangler du login?

Kontakt din sælger
eller kundeservice på
retail@solina-group.dk
eller tlf. 86 29 11 00



Niels Bohrs Vej 55, Stilling
DK-8660 Skanderborg

Tlf. +45 86 29 11 00
Fax +45 86 29 92 60

info@solina-group.dk
www.solina-retail.dk