



Presseinformation

Schlussakkord mit Fruchtnoten

11 neue Dessert-Komponenten für Herbst und Winter

Gab Schokolade im letzten Jahr noch den Ton an, sind es nun die fruchtigen Komponenten, die im Schlussakkord eines Menüs hervortreten. Heimische Zwetschgen, Äpfel und Sauerkirschen sind in diesem Herbst und Winter ebenso angesagt wie Mispeln, Passionsfrüchte, Mandarinen und Yuzu aus fernen Ländern. Doch auch Schokolade, Nüsse und Karamell kommen in den neuen Dessertkomponenten, die übrigens auch durch Formenreichtum auffallen, nicht zu kurz. Alle Produkte werden in den Küchen der Achenbach Delikatessen Manufaktur überwiegend von Hand gefertigt. Sie sind tiefgekühlt und mit nur wenigen Handgriffen serviert.

- **Tarte Yuzu**

Die Frische sonnengereifter Zitrusfrüchte erschließt sich bereits beim Anblick: Unter einem leuchtend gelben, sehr fruchtigen Gelee befindet sich eine feine Mousse. Beide Schichten wurden mit Yuzu zubereitet und erlauben dank eines nur hauchdünn schokolierten Tartebodens unverfälschten Zitrusgeschmack. Mit einem Gewicht von 450 g ist die Tarte beliebig portionierbar.

- **Tarte Amarettini**

Echte italienische Amarettini verleihen der Tarte aus weichem Brownieboden und zarter Creme einen feinerbigen Mandelgeschmack. Die Dekoration mit Schokoladenpulver hebt die kleinen, runden Makronen optisch hervor und unterstreicht damit die hügelige Oberflächenstruktur. Ein Stückchen dieser 430 g schweren Tarte passt perfekt zu einem Espresso oder Kaffee.

- **Delice Passionsfrucht mit Kokos und Knusperboden**

Bereits die aufwendige Zubereitung spricht für die Verwendung dieser servierfertigen Komponente. Die Delice mit karibischen Elementen wurde aus Biskuit und Knusperboden, einer saftigen Kokosflockenmasse, einer Mousse mit Joghurt, Sahne und Passionsfrucht und einem Passionsfruchtgelee in fünf Schichten und unzähligen Arbeitsschritten von Hand aufgebaut. Der vielseitig portionierbare Riegel wiegt 900 g.



- **Delice Gianduja mit Mandarinen-Gel und gebrannter Mandel**

Ein fruchtig-frisches Mandarinen-Gel vermittelt Leichtigkeit beim Genuss dieses vollmundigen Desserts. Denn der saftige Boden wurde mit Schokolade, Mandeln und Butter, die Mousse mit Haselnüssen und das Topping aus gebrannten Mandeln zubereitet. Der daraus kreierte vierschichtige Riegel wiegt 780 g.

- **Weckglas® Baba au rhum [Zwetschge und Mascarpone]**

Die Herbstvariante eines französischen Klassikers! An die Stelle des Obstsalates tritt ein mit Zimt und Orange abgeschmecktes Zwetschgenkompott, die Schlagsahne weicht einer reichhaltigen Mascarponecreme. Geblieben ist das Napfküchlein aus butterzartem Hefeteig, welches vom Rum beschwipst das Dessert im Weckglas krönt. Die Bestelleinheit ist 48 x 45 g im Glas und 20 x 45 g als Refill.

- **Weckglas® Cheese Cake [Crumble und Erdnussbutter]**

Wer zu wissen glaubt, worauf er sich bei einem Cheesecake einlässt, wird hier überrascht sein. Denn es ist neben der neuen Darreichungsform die feine Schicht Erdnussbutter zwischen einem Crumble und einer Frischkäsecreme, die das Weckglas® Cheese Cake vom traditionellen Kuchen deutlich unterscheidet. Die Bestelleinheit ist 48 x 40 g im Glas und 20 x 40 g als Refill.

- **Weckglas® pochierte Crème fraîche [Baumkuchen und Zimtapfel]**

Auch wenn dieses Dessert mit Apfelstückchen und Mandeln garniert ist – der Zimtapfel versteckt sich als bratapfelähnliche Füllung im Baumkuchenring unter einer Crème fraîche mit Rosinen und Zimt. Dieses Dessert wird ofenwarm serviert. Die küchenfertigen Gläser dazu ohne vorheriges Auftauen mit original Weckglasdeckeln oder einer Folie geschützt im Kombidämpfer garen. Die Bestelleinheit ist 48 x 50 g im Glas und 20 x 50 g als Refill.

- **Schneeball Schokolade und Mispel**

Diese in Kokosflocken gewälzte Kugel aus Schokoladenbiskuit, Marzipan, Haselnüssen, Zimt ist so fein wie ein Konfekt. Raffiniert ist die Mispel-Fruchteinlage mit ihrer angenehmen Säure und ihrem aprikosenähnlichen Geschmack. Die Bestelleinheit ist 50 Stück à 40 g.



- **Dôme Zimt-Vanille Parfait mit Rosinen und weißer Schokolade**

Das sahnige Zimt-Vanille-Parfait mit Mandeln, Orangeat, Zitronat und Rosinen unter einer Knusperhülle aus weißer Schokolade und süßem Schnee ist eine Hommage an den beliebten Christstollen. Die Halbkugeln (Ø 30 mm) sind zu 20 Stück à 30 g erhältlich.

- **Brownie Pekannuss und Karamell**

Der amerikanische Schokoladenkuchen zeigt sich in einer neuen Variante mit Pekannüssen und Sauerkirschen, welche der dunklen Süße der Schokolade Fruchtiges entgegensetzen. Der Karamellsirup, der die kleinen Kuchenquadrate netzartig überzieht, schmeichelt mit seinem typischen Aroma dem ausgeprägten Schokoladengeschmack. Die Bestelleinheit ist 84 Stück à 60 g.

- **Terrine Mascarpone mit Apfel und Mandel im Schokoladenbiskuit**

Weniger ist manchmal mehr: Zurückhaltend in der Optik besticht dieser Klassiker durch seinen feinen Geschmack. Die Mascarponecreme mit Apfelstückchen und Mandeln ist mit Calvados veredelt und von einem zarten Schokoladenbiskuit ummantelt. Mit 640 g frei portionierbarem Gesamtgewicht ist diese tunnelförmige Terrine eine Dessertkomponente mit viel Raum für eigene Anrichteideen.

September 2015

Presseinformationen und Bildmaterial zum Download unter:

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

Abdruck honorarfrei, Beleg erbeten. Weitere Informationen:

Rudolf Achenbach GmbH & Co. KG
Katrín Moos-Achenbach
Hauptstraße 106
65843 Sulzbach
Tel. 06196-600912
Fax 06196-600928
katrin.moos-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