

# VeryBerry Vegan Verrine

mit Osa



|             |    |           |              |         |
|-------------|----|-----------|--------------|---------|
| REZEPTMENGE | 30 | Portionen | REZEPTNUMMER | PG10026 |
|-------------|----|-----------|--------------|---------|

## Creme Diplomat mit VeryBerryosa mit Kokosmilch Vegan

- 50 g Vanilla cream powder, Vanillecremepulver, Warm
- 100 g Kokosmilch
- 400 g Kokosmilch
- 100 g Zucker
- 150 g VeryBerryosa, Füllung Beeren
- 750 g Sojadrink ,aufschlagbarer Rahmersatz

Cremepulver mit der ersten Menge Kokosmilch anrühren. Zweite Menge Kokosmilch mit Zucker aufkochen. Das angerührte Cremepulver gut einrühren und zusammen aufkochen. Osa einrühren und sofort auskühlen lassen, danach kalt aufgeschlagenen Rahmersatz nach und nach unterheben.

## Erdbeer-Himbeer Gelee 1:1 mit Pektin NH

- 250 g Himbeerpüree ohne Zuckerzusatz, Boiron
- 250 g Erdbeerpüree ohne Zuckerzusatz, Boiron
- 110 g Glukosesirup, Liquiss
- 7 g Pektin NH
- 70 g Zucker

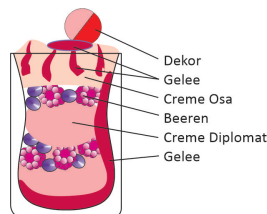
Pürees und Glukose erwärmen. Pektin und Zucker verrühren, mit dem Schneebesen in das Püree einrühren und aufkochen lassen. Abkühlen, vor Gebrauch wieder erwärmen.

## Creme VeryBerryosa mit Kokosmilch

- 375 g VeryBerryosa, Füllung Beeren
- 125 g Kokosmilch

Die Osa auf 24°C erwärmen. Im Mixer im mittlerem Gang zu einer leichten cremigen Masse aufschlagen und dabei nach und nach die Kokosmilch begeben.

## Aufbau



## VeryBerry Vegan Verrine

- 1550 g Creme Diplomat mit VeryBerryosa mit Kokosmilch Vegan
- 685 g Erdbeer-Himbeer Gelee 1:1 mit Pektin NH
- 500 g Creme VeryBerryosa mit Kokosmilch
- 500 g Himbeeren frisch
- 400 g Blaubeeren frisch

## Fertigstellung

Gelee in den Boden des Glases spritzen, das Glas kippen, so dass der Gelee an der Seite des Glases hochläuft. Die Creme Diplomat in den Boden des Glases spritzen, gemischte Beeren hinzufügen und mit weiterer Creme und Beeren schichten. Mit geschlagener Creme VeryBerryosa überziehen und mit Beerengelee auffüllen. Dekorieren.

## FELCHLIN PRODUKTE

- DK35 VeryBerryosa, Füllung Beeren
- UE03 Vanilla cream powder, Vanillecremepulver, Warm

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

# VeryBerry Vegan Verrine

mit Osa



**Rezeptnummer :** PG10026

**Beschreibung :** Sehr fruchtige vegane Beeren-Verrine mit gemischten Beeren, Diplomat-Creme, Gelee und unserer VeryBerryosa-Füllung

| Verkaufsdaten : |         | Nährwertangaben pro 100 g : |         |
|-----------------|---------|-----------------------------|---------|
| Haltbarkeit     | 1 Tag   | Kilokalorien (kcal)         | 178     |
| Verkaufstage    | 1 Tag   | Kilojoule (kJ)              | 745     |
| Verkaufspreis   |         | Fette                       | 10.15 g |
| Verkaufseinheit | 1 Stück | davon gesätt. Fette         | 6.5 g   |
|                 |         | Kohlenhydrate               | 19.28 g |
|                 |         | davon Zucker                | 14.17 g |
|                 |         | Eiweiss                     | 1.5 g   |
|                 |         | Salz                        | 0.02 g  |

## Zusammensetzung :

Wasser, Himbeeren, VeryBerryosa, Füllung Beeren 14% (Zucker, Kokosöl, Sonnenblumenöl, Maltodextrin, Reisstärke, Erdbeerfruchtpulver, Sheabutter, Illipebutter, Himbeerfruchtpulver, Heidelbeerfruchtpulver, Zitronenfruchtpulver, **Emulgator (Sojalecithin)**, Aroma natürlich), Blaubeeren, Kokosnussextrakt, Erdbeeren, Zucker, Glucosesirup, **Soja**, Maisstärke, Geliermittel (Pektin), Farbstoff (Riboflavin, Gelborange S, Beta-apo-8'-Carotinal (C 30)), Trockenglucosesirup, Verdickungsmittel (Johannisbrotkernmehl, Guarkernmehl), Vanilleextrakt Madagaskar, Vanille

Stand 14.05.2024

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung

**Felchlin**  
SWITZERLAND