



## Presseinformation

### **Tiefkühlfrisch aus der Achenbach Patisserie:**

#### **10 neue Dessertideen für die Herbst-/Wintersaison**

Delice, Weckglas®, Terrine, Törtchen, Praline oder Gugelhupf – der Formenreichtum der Dessert-Komponenten zur Herbst-/Wintersaison 2014 ist so groß wie nie zuvor. Auch an der Geschmacksvielfalt hat die Achenbach Delikatessen Manufaktur im 60. Jahr ihrer Unternehmensgeschichte nicht gespart: Viele beliebte Dessertklassiker wurden neu interpretiert. Und auch der starke Trend, Gewürzkomponenten als scharfen und herzhaften Gegenspieler zu süßen Früchten und Cremes einzusetzen, spiegelt sich hier deutlich wieder.

#### **Delice nach klassischen Winterrezepturen**

Delice-Riegel zählen zu den anpassungsfähigsten Dessert-Komponenten. Nicht nur, weil sie sich wahlweise in Quader, Würfel oder dreieckige Tortenstücke portionieren lassen. Dank eines Mehrschichtensystems lassen sich aus Gebäck, Cremes und Früchten sehr harmonische Desserts komponieren – wie bei der **Delice Stollen mit weißem Glühweinmousse und karamellisiertem Apfel**. Sie verbindet beliebte Klassiker und typische Zutaten der Adventszeit miteinander, interpretiert sie jedoch völlig neu.

Für aromatischen Kaffee- und Schokoladengenuss steht die **Delice Kaffee und Mandeltoffee** aus Schokoladenbiskuit, softem Toffee mit ganzen Mandeln und einer Kaffeemousse auf der Basis von Vollmilchschokolade. Ein wenig an den Geschmack von Birne, Quitte und Aprikose erinnert die **Delice Sharonfrucht auf Lebkuchenbrownie und Vanillecreme**. Das Gelee mit Fruchtstückchen ist ein interessanter Kontrast zum schokoladig-würzigen Brownieboden und der Vanillecreme.

Die Delice werden tiefgekühlt geliefert. Zum Servieren werden die (je nach Sorte) 730 oder 740 g schweren Riegel der Form entnommen, im angetauten Zustand portioniert und erst dann im Kühlhaus vollständig aufgetaut.



## **Weckgläser mit Cremes, Mousses und Kuchen**

Die fix und fertig in Mini-Weckgläsern angerichteten Desserts sind nicht nur äußerst praktisch und appetitlich. Auch geschmacklich hat es dieses neue Trio in sich. Das **Weckglas® Banane** ist ein Schichtwerk aus Bananenmark, weißer Schokoladenmousse und einem Jaipur-Currycrumble, dessen leichte Schärfe eine sinnliche Verbindung zum Süßen schafft. Ähnlich ist es beim **Weckglas® Butterscotch**, wo eine mit Butter veredelte Karamellcreme von einer dezent gesalzenen Karamellsauce überzogen wird. Ein Klacks fein-säuerlicher Crème fraîche und Paillete feuillantine runden den ausgeprägten Karamellgeschmack ab.

Das **Weckglas® Rotweinkuchen** ist das erste seiner Art, welches nach dem schonenden Auftauen im Kühlhaus nicht direkt servierfertig ist. Ein mit Nelken, Zimt, Sternanis, Orangenschale und Rotwein zubereiteter Rührteig wurde roh in Weckgläser abgefüllt und muss bei 180°C noch etwa 10 Minuten gebacken werden. Der Clou bei diesem saftigen Kuchen ist der auch nach dem Abkühlen noch flüssige Haselnussnougat-Kern.

Alle Weckgläser werden zu 48 Stück geliefert. Sie haben je nach Sorte 45 oder 65 g Inhalt.

## **Terrine Mascarpone, Spekulatius und Cranberry**

Einfacher geht es kaum: Den 740 g Riegel leicht antauen, portionieren, im Kühlhaus auftauen und fertig ist ein Dessert, das neben einer attraktiven Optik in Trapezform mit einem winterlich-fruchtigen Aroma besticht. Diese Terrine setzt sich aus zweierlei Mascarpone-Mousse auf einem Spekulatius-Boden zusammen: Die äußere Schicht ist mit Zimt, Kardamom, Gewürznelken und Orangenblüten aromatisiert, der Kern mit einer Einlage von Cranberrymark und Beeren fruchtig zubereitet, das Ganze mit gehackten Pistazien und Cranberries dekoriert.

## **Mini-Törtchen Gewürzfeige im Baumkuchenmantel**

Quatre Epices, eine Mischung aus weißem Pfeffer, Ingwer, Muskat und Nelken, verleiht hier der süßen Feige eine elegante Schärfe. Das aus Feigenmousse und Feigenmark geschichtete Törtchen ist von edlem Baumkuchen umhüllt und nach dem schonenden Auftauen im Kühlhaus servierbereit. Die Bestelleinheit ist 35 Stück á 25 g.

# Delikatessen- Manufaktur



## **Stielpraline Schokolade und Bergamotte**

Einfach viel zu schnell verzehrt ist dieses kleine Kunstwerk. Unter der mit floralen Ornamenten verzierten Schokoladenhülle versteckt sich ein mit Bergamotte veredelter Schokoladenbiskuit. Die Pralinen mit 35 mm Durchmesser wiegen 13 g und werden zu 50 Stück geliefert. Sie sind nach dem Auftauen servierfertig.

## **Gugelhupf Früchtebrot mit Cashewkernen**

Hochwertige Zutaten wie Cashewkerne, Cranberries, Rosinen, Aprikosen, Bourbon-Vanille und Zimt machen den Geschmack und die Qualität dieses feinen, saftigen Mini-Rührkuchens aus. Seine weiche Schokoladenglasur bricht beim Schneiden nicht und hält das Gebäck schön frisch. Der Gugelhupf mit einem Durchmesser von 50 mm wird zu 50 Stück á 60 g geliefert und ist nach dem Auftauen servierfertig.

September 2014

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