



Edna



Erlenbacher



Lantmänner Unibake Germany

ne oder Beerenpüree angerichtet, mit Zuckergitter dekoriert oder mit Puderzucker bestäubt – mit wenigen Handgriffen entsteht aus der Tout au Chocolat ein besonderes Dessert-Arrangement. Das „Weihnachtsdessert Weihnachtsbaum“ von Edna besticht durch seine Baumform. Zwischen zwei Schichten dunklem Biskuit liegt eine dunkle Schokoladenmousse. Mit hellem Schokoladenmousse und Schokoladenglasur dekoriert, ist dieses Cremedessert der ideale Nachtsch für ein festliches Weihnachtsmenü.

Dunkles Herz

Wer es noch schokoladiger mag, greift zu kleinen Kuchen mit flüssigem Schokokern. Das Coup de pates Schokoladenherz im Mini-Format von Hiestand & Suhr lässt die Herzen von Schokoladenliebhabern höher schlagen. Denn der tiefgefrorene Schokoladenkuchen enthält einen Kern aus Zartbitterschokolade. Der Clou: Der Kuchen wird tiefgefroren in der Mikrowelle erwärmt. Der Schokoladenkern wird dabei flüssig. Der Mini Fondant au chocolat aus dem Hause *Déliciance Deutsch-*

land wiegt nur 30 g und über- rascht mit einem zart-schmel- zenden Schokoladenherz, das den intensiven Schokoladenge- schmack noch unterstreicht. Der



Mini Fondant au chocolat sieht aus wie selbst gemacht und bietet sich solo, als Begleiter zum Kaf- fee oder auch als Mittelpunkt ei-

ner Dessert-Kreation an. Kenner servieren das Küchlein lauwarm. Der Kuchen „Schmelzendes Herz“ von Edna besticht durch sein zartes, schmelzendes Bitter- schokoladenherz. Der 36 g leichte Schokoladentraum kann nach kurzem Erwärmen in der Mikro- welle sofort serviert werden. Passend zum Kaffeegenuss bietet *Lantmänner Unibake Germany* unter der Marke *Schulstad Bake- ry Solutions* ein abwechslungs- reiches Sortiment süßer Backwa- ren aus Blätterteig. Die gefüllten Croissant-Spezialitäten werden

Fotos: Edna, Erlenbacher, Lantmänner

ANZEIGE

SAUBER MAHLEN

Ceragol ultra hat einen neuen, patentierten Mahlwerksreiniger auf den Markt gebracht, der sich dank einer Kombination aus Kaffeebohnen als Trägermaterial und einer optimierten Reinigungsformel von den bisherigen Mahlwerksreinigern abhebt.

Wenn es um Mahlwerksreiniger geht, hört man oft: „Wieso soll ich das Mahlwerk überhaupt reinigen? Das war doch bisher auch nicht nötig.“ Bei jedem Mahlvorgang setzen sich Kaffeereste, Kaffee fett und -öl in den Zwischenräumen der Verzahnungen ab. Einerseits trübt das den Kaffeegeschmack, er wird mit der Zeit immer geschmackloser und bekommt eine bittere Note. Auf der anderen Seite lässt die Mahlwirkung nach, da die Zähne durch das Auffüllen der Lücken immer weiter abflachen. Zur Reparatur oder zum Service in der Werkstatt wird das Mahlwerk ausgebaut und gereinigt. Da dies kein geringer Aufwand ist, schlägt es sich in einer nicht unerheblichen Kostenpauschale nieder. Auch in den Werkstätten wird mit sehr hoher Wahrscheinlichkeit in Zukunft unser neuer Mahlwerksreiniger zum Einsatz kommen. Es spart Zeit und Kosten, wenn man sich für die Reinigung das Zerlegen des Mahlwerks sparen kann.

Wichtig ist das Zusammenspiel der Reini- gungssubstanzen und des Trägermateri- als. Rückstände wie feuchte Kaffeereste, Fette

und Öle werden von den speziellen Inhaltsstof- fen gelöst. Zugefügte Salze binden die Feuch- tigkeit. So können sämtliche Verunreinigungen entfernt werden. Verstopfungen während des Reinigungsvorgangs, wie man sie von anderen Mahlwerksreinigern kennt, gehören der Vergan- genheit an. Dies liegt an den Kaffeebohnen, die als Träger für den Reiniger verwendet werden. Bei lange nicht gereinigten Mahlwerken wird empfohlen direkt zwei bis drei Reinigungsvor- gänge nacheinander auszuführen. Der Mahlwerksreiniger sorgt nicht nur für stetig ungetrübten Kaffeegenuss, sondern auch für eine hygienisch saubere Mühle.

Der Mahlwerksreiniger ist ab sofort im Handel erhältlich und wird sowohl in einer Faltschachtel mit Einzelsachets für 2 Reini- gungen, als auch in der praktischen 400-g- Dose für ca. 25 Anwendungen angeboten.

ceragol international GmbH
Tel. +41 (0) 4487916 31
kontakt@ceragol.com
www.ceragol.com



danach
davor

