

DESSERTS IM GLAS

WIR BIETEN IHNEN GRENZENLOSE VIELFALT FÜR IHR BANKETT BIS HIN ZUM
À LA CARTE NACH IHREN ODER UNSEREN REZEPTUREN.



AUCH ALS RE-FILL

Die HF FOOD MANUFAKTUR bietet Ihnen mit dem tiefgefrorenen RE-Fill-Sortiment ein breites Spektrum an Formen und Möglichkeiten für Ihre eigenen Desserts im Glas.



📷 Duo Nougatschnitte mit Brownieboden

MANUFAKTUR

Unsere Patisserie in der HF FOOD MANUFAKTUR ist seit Jahren erfolgreicher Partner der Spitzengastronomie, bei Großveranstaltungen und Varieteezelten. Handwerklich produzierte Desserts aus unserem vielfältigen Sortiment oder in individueller in Form und Rezeptur von Ihnen.

Überzeugen Sie sich selbst von unserer Leidenschaft für Produktqualität.

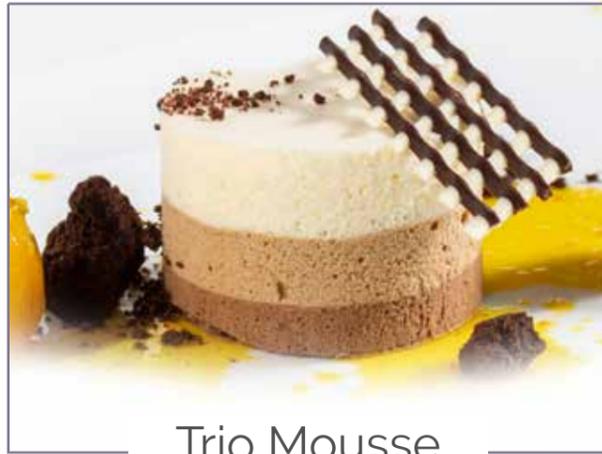
UNSERE MANUFAKTUR

- 👉 Handgemacht aus der Manufaktur von Spezialisten der Patisserie
- 👉 Individuelle Produktentwicklung
- 👉 Nachhaltige RE-FILLER für verschiedene Gläser
- 👉 Ohne produktfremde Zusatz- und Konservierungsstoffe
- 👉 Individuelle Gebindegrößen für Ihren Bedarf
- 👉 Saisonal angepasstes Sortiment
- 👉 Über 100 verschiedene Sorten im Standardsortiment
- 👉 Über 20 verschiedene Portionsgrößen und Formen
- 👉 Frisch oder tiefgefroren

Unser RE-FILL Sortiment. Speziell entwickelte Formen zur nachhaltigen Verwendung Ihrer vorhandenen Gläser.



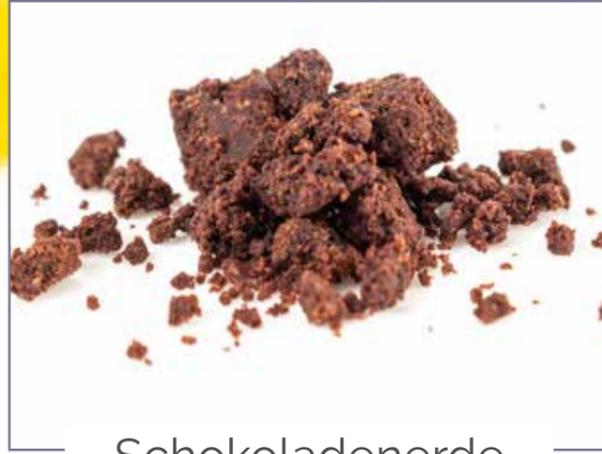
GRENZENLOS IN IHRER KREATIVITÄT



Trio Mousse
au chocolat
0,1l



pochierte Safranbirne
in Passionsfruchtsud
je Stück



Schokoladenerde
je 1000g



TRIO MOUSSE AU CHOCOLAT MIT
SAFRANBIRNEN UND SCHOKOLADENERDE

UNSER RE-FILL SORTIMENT

DESSERT NACHFÜLLER FÜR GLÄSER



1# Schritt



2# Schritt



3# Schritt

Die mehrfach verwendbaren Gläser spülen und abkühlen lassen.

Den tiefgekühlten Dessert-Nachfüller vorsichtig mit der schmalen Seite nach unten in das Glas setzen.

Das Glas im Kühlhaus ca. 6 Stunden auftauen lassen bis sich der Dessert-Nachfüller in das Glas absetzt. Anschließend ausdekorieren.



Vielfältige
Gläserauswahl

DESSERT NACHFÜLLER GLAS AUSWAHL

HOLLYFOOD'S KLEINES GLAS CA. 100ml



MINI WECK CA. 60ml



WECK CA. 120ml



BREITES WECK CA. 110ml



DESSERTVARIATIONEN

VORSCHLÄGE FÜR GEFÜLLTE DESSERT GLÄSER

EINSCHICHTIG:

- Grießflammerie mit Himbeersauce
- Mangocreme mit Ananasragout
- weißes Schokoladenmousse mit Blaubeertopping
- Frischkäsecrème mit Waldbeertopping
- Weißes Kaffeemousse
- Browniecrème mit salziger Karamellsauce
- New York Cheesecakecrème mit Blaubeerragout
- Kirschcrème mit Kokostopping
- Erdbeercrème mit Vanillecrumble
- Orangencreme mit Schokocrumble
- Apfelcreme mit Salzkaramell und Hafercrumble
- Schokoladenmousse mit Orangengelee
- Limonen-Bananencreme mit karamellisierten Erdnüssen

2-SCHICHTIG:

- Duo Mousse au chocolat mit Rumganache
- Himbeer- Vanille Mousse mit Himbeerragout
- Nougat- Grandmaniermousse mit Orangengelee

3-SCHICHTIG:

- Trio Mousse au chocolat mit Rumganache
- Erdbeer- oder Apfel Tiramisu
- Nougatschnitte mit Brownieboden

FRÜHLING

- Mohnmousse mit Rhabarber-Erdbeergrütze
- Panna Cotta mit Himbeerragout
- Bayrischcreme mit Erdbeersauce
- Eierlikörcreme mit Aprikosenragout

SOMMER

- Limetten-Frischkäsemousse mit Beerengrütze
- Lavendel-Panna Cotta mit Erdbeerspiegel
- Kokosmousse mit exotischem Fruchtgelee
- Joghurtcreme mit Maracuja-Aprikosenragout

HERBST

- Topfen-Kirschcreme mit Pumpnickelcrumble
- Dunkles Schokoladenmousse mit dunklen Ingwercrumble
- Amarettomousse mit gehackten Pistazien
- Apple-Pie Crumble
- Ahorn-Walnussmousse mit Brombeertopping

WINTER

- Bratapfelcreme mit Bratapfelragout, Mandeln und Vanille
- Spekulatiusmousse mit Punschzweitschgenkompott
- Duo Mousse au chocolat mit Rumganache
- Zimtcreme aus weißer Schokolade und Karamellsauce



 Amarettomousse im Baumkuchentunnel, Cassis Kegel, Himbeermousse mit rotem Früchte-Topping

DESSERTVARIATIONEN

BANKETT UND BUFFET

Komponenten für Ihr eigenes Dessertbuffet. Fertig im Großgebilde zum Abfüllen im eigenen Porzellan oder Glas.



MOUSSE
ca. 5,0 Liter im Eimer



MOUSSE
ca. 2,0 Liter im Spritzbeutel



RAGOUT/SAUCEN
im Beutel



z.B. GRUMBLE
im Beutel

Gerne unterstützen wir Sie bei Ihren Großveranstaltungen in Form von Verpackungseinheiten nach Ihren Vorgaben

MOUSSE UND CREME VORSCHLÄGE

BASICS:

- Dunkles Mousse au chocolat
- Weißes Mousse au chocolat
- Himbeermousse
- Mangomousse
- Amarettomousse mit Pistazien
- Mascarponecrème
- Espresso crème
- Kokoscrème
- Cheesecake mousse

FRÜHLING:

- Rhabarbercrème
- Waldmeistermousse
- Hugocreme
- Holunderblütencreme
- Limetten-Mascarponecrème
- Erdbeermousse

SOMMER:

- Holunder-Buttermilchcrème
- Zitronencreme
- Passionsfrucht-Joghurtcrème
- Orangenmousse
- Brombeercreme
- Kirschmousse
- Kokosmousse
- Topfenmousse
- Rote Johannisbeermousse

HERBST:

- Zwetschgenmousse
- Salted-Caramel Mousse
- Cassismousse
- Haselnusscrème
- Kürbismousse
- Birnenmousse
- Tonkabohnenmousse
- Browniecrème

WINTER:

- Nougatmousse
- Zimtcreme
- Spekulatius- Lebkuchenmousse
- Bratapfelmousse
- Rumfrüchte
- gebrannte Mandelmousse
- Gewürzorange crème
- Maronen-Vanillecrème

SPEZIALANFERTIGUNG*

Nicht das passende für Sie dabei. Wir erstellen wir Ihnen genau das Dessert, welches zu Ihnen passt. „Sprechen Sie uns an!“

*Bei Spezialanfertigungen gelten Mindestmengen und Entwicklungspauschalen. Ihr Kundenbetreuer informiert Sie gerne über weitere Details.

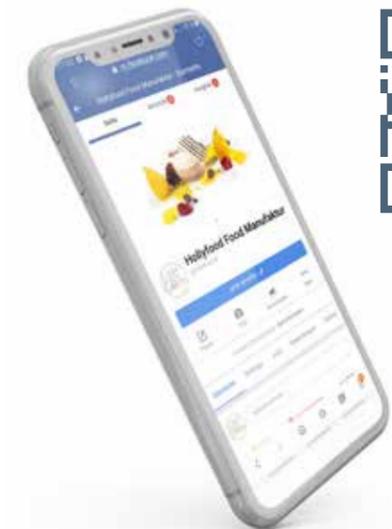
FORMENVIELFALT

BEISPIELFORMEN



IHR FIRMENLOGO

INDIVIDUELLER AIRBRUSH



Sie wollen immer auf dem Laufenden bleiben? Dann schauen Sie doch mal auf Facebook vorbei...



DUO MOUSSE AU CHOCOLAT MIT GANACHE,
APFELWÜRFEL MIT SALTED CARAMEL,
PASSIONSFRUCHTTRÄNE



SALZIG, HERZHAFT?



VORSPEISEN

*Lachstatar mit feinen
Zuckerschotenjuliene*



*Asiatische Mie Nudeln
mit geschmortem Rind*



*Feiner Kartoffelsalat mit
rosa Kalbsrücken*



HAUPTGÄNGE

*Gebratene Chorizo
mit Kurkuma-Quinoa*



*Geschmortes Lamm
mit Kartoffelgnocci*



*Kichererbsen-Curry
mit Wildreis*



OCKENFELS GROUP GMBH & CO.KG

KENNST DU DIE HF FOOD MANUFAKTUR?

Die HF FOOD MANUFAKTUR fertigt Convenience auf höchstem Niveau. Für alle Bereiche der modernen und anspruchsvollen Küche sowie für Brauhäuser und Hotels. Dienstleister mit individueller Kundenbetreuung für komplette gastronomische Konzepte und Ausarbeitungen.



- ☞ Suppen
- ☞ Dressings
- ☞ Öle
- ☞ Hauptgerichte
- ☞ Saucen
- ☞ Sättigungsbeilagen
- ☞ Gemüsebeilagen
- ☞ Patisserie
- ☞ Individuelle Menüschalenproduktion
- ☞ Individuelle Produktentwicklung

LÖSUNGEN FÜR HACCP

HACCPChef ist der Dienstleister für digitale Dokumentation, zentrales Hygienemanagement und Lebensmittelsicherheit. individuell und praxisnah.



link.hollyfood.de/haccpsortiment

