

Limited
Edition
2020

JETZT WIRD PASTA SÜSS!

Agnolotti Chocolate
erobern die Dessertkarten



Süsse Pasta?

Wie köstlich! *Fina*

Sobald Sie unsere neuen **Agnolotti Chocolate** probiert haben, stellt sich nur noch eine einzige Frage: Wieso erst jetzt? **Agnolotti Chocolate** sind die diesjährige „Limited Edition“ aus dem **Pasta-Fina-Sortiment** und bieten ausgesuchten Genuss. Die Füllung ist einfach begeisternd! **Schweizer Milkschokolade** sowie **Belgische Zartbitterschokolade** sind die hochwertigen Ingredienzen, die unseren **Agnolotti Chocolate** ihre Exklusivität verleihen. Der 3-Eier-Teig aus **Frischei**, **Bio-Kakao** und 100 % Hartweizengriess sorgt für ein perfektes Bissgefühl und die genussvolle Dessert-Optik.

Was Sie aus Pasta Chocolate zaubern? Was Sie möchten. Lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf. Einige Anregungen finden Sie hier!

Agnolotti Chocolate

sind perfekt, um schnell und einfach Dessert-Genuss zu zaubern:



1.

Im Kombidämpfer oder im kochenden Wasser zubereiten



2.

Auf einen Teller geben

3.

Nach Herzenslust garnieren



Tipp: Für ein flüssiges Schokoladenerlebnis Pasta warm servieren.

und daher auch ideal für
Gastronomie • Catering • Care

Zutaten für das Orangen-Espuma

- 200 ml Orangensaft
- 1 Bio-Orange, Abrieb
- 200 g Crème fraîche
- 100 ml Milch
- 1 TL Orangenblütenwasser
- 50 g Puderzucker

FÜR
10
PERSONEN

sonstige Zutaten

- 1200 g Hilcona Agnolotti Chocolate

Zubereitung

- Den Orangensaft zusammen mit dem Abrieb der Bio-Orange, Crème fraîche und Milch verrühren. Mit Orangenblütenwasser und Puderzucker abschmecken und kurz ziehen lassen.
- Anschließend fein passieren und in einen Siphonbehälter füllen. Eine Gaspatrone aufschrauben, kräftig schütteln und für mindestens 2 Stunden kaltstellen.

Tipp: Zusätzlich mit einer Prise Salz und einem Schuss Orangenlikör verfeinern.

AGNOLOTTI CHOCOLATE MIT ORANGEN-ESPUMA

Zutaten für die Vanillesauce

- 1 Vanilleschote
- 700 ml Milch
- 300 ml Rahm
- 160 g pasteurisiertes Eigelb
- 80 g Zucker
- 1 Prise Salz

FÜR
10
PERSONEN

sonstige Zutaten

- 1200 g Hilcona Agnolotti Chocolate
- 300 g gemischte Beeren
- Pfefferminze zum Garnieren
- optional Butter und Puderzucker

Zubereitung

- Für die Vanillesauce das Mark der Vanilleschote und die Schote selber mit der Milch und dem Rahm im Topf aufkochen. Die Eigelbe mit dem Zucker schaumig schlagen. Die heiße Milch-Rahm-Mischung vorsichtig unterrühren. Die Sauce unter ständigem Rühren zur Rose abziehen und fein passieren. Wer es cremiger mag, kann einen Teil der Sahne aufschlagen und nach dem Abkühlen unter die fertige Vanillesauce heben.
- Die Hilcona Agnolotti Chocolate nach Packungsanweisung zubereiten und nach Belieben in etwas Butter und Puderzucker schwenken.
- Zum Servieren die Agnolotti Chocolate mit der Vanillesauce anrichten, mit frischen Beeren bestreuen und mit etwas Pfefferminze garnieren

TIPP: Für die schnelle Zubereitung eignet sich auch eine gute Convenience-Vanillesauce. Die Beeren kurz vor dem Servieren mit etwas Zitronensaft und Puderzucker marinieren.

AGNOLOTTI CHOCOLATE MIT VANILLESAUCE UND FRISCHEN BEEREN





Geniessen Sie das einfache und sichere Handling

Zutaten für die Agnolotti Chocolate

3-5 Stk Hilcona Agnolotti Chocolate

10 g Butter

½ Bio-Orange

frische Beeren & Pfefferminze
zum Garnieren

FÜR
10
PERSONEN

sonstige Zutaten

1 Espresso oder Kaffee

1-2 Macarons

1-2 Petit Fours

35 ml Vanillesauce

Zubereitung

1. Die Hilcona Agnolotti Chocolate nach Packungsanweisung zubereiten, anschliessend in etwas Butter schwenken und mit etwas Orangenabrieb und einem Schuss Orangensaft verfeinern.
2. Die Agnolotti Chocolate mit frischen Beeren sowie der Pfefferminze garnieren und nach Belieben zusammen mit etwas Vanillesauce, Petit Fours, Macarons und einem Espresso servieren.

CAFÉ GOURMAND MIT AGNOLOTTI CHOCOLATE

Wie alle Pasta-Fina-Spezialitäten von Hilcona sind die Agnolotti Chocolate vorgegart und gefrosten. Damit ist die Zubereitung einfach und sicher: Die Pasta lässt sich direkt aus dem gefrostenen Zustand zubereiten. Im Topf, im Steamer oder im Pastakoher. Exakt so, wie es Ihre Küchenprozesse verlangen.

Agnolotti
Swiss Made

Schweizer
Milkschokolade und
Belgische Zartbitterschokolade



Frische
Mascarpone

Kakao und
100% Hartweizengriess

AGNOLOTTI CHOCOLATE

Beschreibung:

Kakao-Agnolotti mit cremiger Füllung aus Schweizer Milkschokolade und Belgischer Zartbitterschokolade sowie frischer Mascarpone.
Stückgewicht: ca. 11 g

Verpackung:

Karton: 2 x 2 kg

Artikel: 924617

