



DESSERT-HITS

Rezepte

Ausgabe 2010



AUTHENTIC  TRADITION



HUG Dessert Bödeli mit Mascarpone-Creme & Himbeeren

Rezept für 4 HUG Dessert Bödeli

Zutaten

4 HUG Dessert Bödeli
65g Mascarpone
1 EL Zucker
¼ Vanilleschote, ausgekratzt
¼ dl Apfelsaft
½ dl Rahm, geschlagen
125g Himbeeren
frische Pfefferminze

Zubereitung

- Mascarpone, Zucker, Vanille Mark und Apfelsaft gut mischen
- Den geschlagenen Rahm darunter ziehen.
- Den Boden der HUG Bödeli mit Himbeeren belegen, die Mascarpone-Creme aufdressieren.
- Die HUG Bödeli im Kühlschrank anziehen lassen.
- Vor dem Servieren mit Himbeeren und einem Minzeblättchen ausgarnieren.

Variante

Anstelle der Himbeeren, Beeren der Saison verwenden.

Wir wünschen Ihnen
viel Spass und gutes
Gelingen mit unseren
feinen Dessert-Kreationen!

W. Hug A. Hug
Werner und Andreas Hug





HUG Meringues Bödeli «Poire belle Hélène»

Rezept für 4 Personen mit HUG Meringues-Bödeli

Zutaten

4 HUG Meringues-Bödeli
4 kleine Birnen
2 dl Weisswein
3,5 EL Zucker
½ Zimtstange
1 kleines Stück Ingwer
etwas Zitronenschale
4 kleine Kugeln Vanilleglace
Puderzucker zum Bestäuben

Schokoladensauce

40g dunkle Schokolade
1,5 EL Rahm



Zubereitung

- Den Wein zusammen mit dem Zucker, der Zitronenschale und den Gewürzen aufkochen.
- Die Birnen schälen, entkernen und in feine Schnitze schneiden (achteln).
- Sofort in den Weinsud legen und kurz sanft pochieren. Nicht zu weich werden lassen!
- Für die Sauce die Schokolade zerbrechen und bei mässiger Hitze (noch besser im Wasserbad) zusammen mit dem Rahm schmelzen lassen.

Anrichten

- In jedes HUG Meringues-Bödeli eine Kugel Vanillesauce setzen.
- Birnenschnitze dekorativ anordnen. Die Schokoladensauce dekorativ darüber giessen.
- Teller rundherum mit Puderzucker bestäuben.

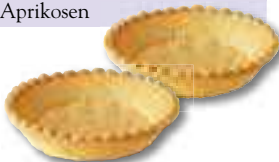


HUG Dessert Bödeli mit Limonen Mousse und frischen Aprikosen

Rezept für 4 HUG Dessert Bödeli

Zutaten

4 HUG Dessert Bödeli
20g Zucker
20g Eiweiss
1 Blatt Gelatine
20g weisse Schokolade
35g Limonensaft
wenig Limonenzesten
60g Rahm, geschlagen
frische Aprikosen



Weitere feine HUG Dessert-
kreationen finden Sie unter:
www.hug-rezepte.ch

Zubereitung

- Zucker und Eiweiss zu Schnee schlagen. Die weisse Schokolade im Wasserbad auflösen.
- Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die flüssige weisse Schokolade dem Schnee zugeben. Gelatine aus dem Wasser nehmen, leicht auspresen und in einem Pfännchen auf kleiner Hitze auflösen. Die Gelatine unter die Masse heben.
- Den Limonensaft und die Limonenzeste dazu geben. Am Schluss den geschlagenen Rahm darunter ziehen.
- Das Limonen Mousse im Kühlschrank anziehen lassen.

Anrichten

- Das Limonen Mousse in die HUG Dessert Bödeli dressieren, mit frischen Aprikosen belegen und mit einer Rahmrosette dekorieren.



**Vous trouvez d'autres créations
du dessert délicieux sur notre
home-page: www.hug-recepte.ch**

Variante
Remplacer les framboises par des
fruits de saison.

- Préparation**
- Bien mélanger le mascarpone, le sucre, la pulpe de vanille et le jus de pomme.
 - Y incorporer la crème fouettée.
 - Disposer les framboises sur le fond des tartellettes, puis ajouter la crème au mascarpone.
 - Laisser reposer les tartellettes dans le réfrigérateur.
 - Avant de servir, décorer de framboises et d'une petite feuille de menthe.

Ingrédients

4 HUG Tartellettes à dessert
65 g de mascarpone
1 c.s. de sucre
¼ gousse de vanille, grattée
¼ dl de jus de pomme
½ dl de crème, fouettée
125 g de framboises
Menthe, fraîche

Recette pour 4 HUG Tartellettes à dessert

Tartellettes à dessert HUG au mascarpone et aux framboises



HUG Tartelettes Meringues

«Poire belle Hélène»

Recette pour 4 personnes avec HUG Tartelettes Meringues

Ingredients

4 HUG Tartelettes Meringues

4 petites poires

2 dl de vin blanc

3,5 c. s. de sucre

½ bâton de cannelle

1 petit morceau de gingembre

un peu de zeste de citron

4 petites boules de glace à la vanille

Sucre glace pour saupoudrer

La sauce au chocolat

40g de chocolat noir

1,5 c. s. de crème

Dresser les plats

• Mettre une boule de glace à la vanille dans chaque tartelette meringuée HUG. Disposer joliment les morceaux de poire. Verser la sauce au chocolat de façon décorative.

• Saupoudrer éventuellement le pourtour des assiettes de sucre glace.

Préparation

• Faire bouillir le vin avec le sucre,

le zeste de citron et les épices.

• Eplucher les poires, les épépiner et les couper en petits morceaux (en huit). Les déposer de suite dans la

décoction de vin et faire pocher doucement quelques instants. Ne

pas laisser trop ramollir!

• Pour la sauce, couper le chocolat et le faire fondre à chaleur moyenne avec

la crème – ou mieux au bain-marie.

• Mettre une boule de glace à la vanille dans chaque tartelette meringuée HUG. Disposer joliment les

morceaux de poire. Verser la sauce au chocolat de façon décorative.

• Saupoudrer éventuellement le pourtour des assiettes de sucre glace.



Tartelettes à dessert HUG à la mousse de lime et aux abricotes fraîches

Recette pour 4 HUG Tartelettes à dessert

Ingrédients

- 4 HUG Tartelettes à dessert
- 20g sucre
- 20g blanc d'œuf
- 1 feuille de gélatine
- 20g couverture blanche
- 35 g jus de lime
- un peu des zestes de lime
- 60g crème, fouettée
- des abricotes fraîches



W. Hug
Werner und Andreas Hug
Vous souhaitez beaucoup
de plaisir et bonne réus-
site avec nos créations du
dessert délicieux!

Préparation

- Batre le sucre et le blanc d'œuf en neige. Fondre la couverture blanche au bain-marie.
- Faire ramollir la gélatine à l'eau froide. Mélanger la couverture blanche liquide à la préparation au blanc d'œuf en neige.
- Sortir la gélatine de l'eau, l'égoutter légèrement et la dissoudre à feu doux dans une petite casserole. Incorporer la gélatine à la masse et ajouter le jus et le zeste de lime.
- Pour terminer, ajouter la crème fouettée. Laisser prendre la mousse de lime au réfrigérateur.

Dresser les plats

- Dresser la mousse de lime dans les HUG tartelettes à dessert, disposer des framboises fraîches par-dessus et décorer d'une rosette de crème.



AUTHENTIC TRADITION 



Edition 2010

DESSERT-HITS *Desserts*

