



360° GENUSS

Was aus unseren Frische-Komponenten wird, entscheidet nur eine/r: Sie!

360 CONVENIENCE

Unsere Frische-Komponenten.
Für Ihre kulinarischen Ideen.

Wie wird aus High Convenience echter Hochgenuss?
Ganz einfach: Indem Sie als Kochprofi aus unseren Frische-Komponenten das kreieren, was in Ihre Küche passt. Mit allen Annehmlichkeiten, die Ihnen moderne und wertige Frische Convenience heute bietet. Kalkulationssichere Komponenten, die geschmacklich alles halten, was die Marke Hilcona Food-service verspricht. Gelingsicher und einfach im Handling, die perfekte Entlastung für Ihr Personal und Ihre Küche. Damit Sie sich auf das konzentrieren können, was wirklich zählt: **das perfekte Erlebnis für Ihre Gäste.**

360 VIELFALT

Heute Basic, morgen Premium.
Alles ist möglich.

Mit unseren vorgegarten Frische-Komponenten stehen Ihnen echte Alleskönner zur Verfügung. Damit haben Sie es selbst in der Hand, was Sie servieren: Das können einfache Basisgerichte genauso sein wie vollendete Fine Dining-Kreationen. Sie entscheiden, was für Ihre Gäste und vor allem Ihre Kreationen das Richtige ist. Unsere Produkte geben Ihnen alle Freiheiten, Ihre kulinarischen Ideen in Szene zu setzen. Von Basic bis Haute Couture auf dem Teller, von moderner Küche bis Klassiker, die niemals fehlen dürfen. Der perfekte Begleiter für all Ihre Ideen, jederzeit und auf jedem Level.

360 LÖSUNGEN

Die aktuelle Situation ist herausfordernd.
Wir unterstützen Sie mit Lösungen.

AKTUELLE HERAUSFORDERUNGEN

Energiekosten steigen, Umsätze sinken*

Vorgegarte Komponenten werden bei den aktuell explodierenden Energiekosten immer attraktiver! Bei fast der Hälfte der befragten Betriebe (48,8 %) sind die Energiekosten auf 10 % und mehr des Umsatzes gestiegen. Bei 10,7 Prozent um 15–20 % und bei 8,7 % betragen die Kosten inzwischen mehr als 20 % des Umsatzes!

Personalmangel in der Gastronomie verschärft sich

483.985

In der Berufsgruppe „Hotel-/Gastgewerbe, Tourismus und Empfang“ wurden bundesweit im Zeitraum Januar bis Ende Mai 483.985 Stellenanzeigen gezählt. Vgl. Stellenanzeigen im selben Zeitraum 2020: 283.535

Lassen Sie sich von unseren
kulinarischen Highlights inspirieren





MILCHREIS, VANILLE-SAUCE



THE GREEN MOUNTAIN STEAK, MEERRETTICH-SÜSSKARTOFFEL-GEMÜSE, KARTOFFELPÜREE, KRÄUTERSAUCE



RINDERGULASCH, KARTOFFELPÜREE, TOMATEN-SAUCE, SAUCE HELL

REZEPT

MILCHREISTÖRTCHEN
MIT ROTER GRÜTZE UND FRISCHEN BEEREN

Zubereitung

1 Für den Boden

Mehl, Zucker, Vanillezucker, Backpulver und Salz vermischen und mit der Butter und dem Ei rasch zu einem Teig verkneten. Für 30 Min. kühlstellen, anschließend dünn ausrollen und die Tartelette-Ringe mit dem Teig auskleiden. Vor dem Backen kurz einfrieren und bei 180 °C für ca. 12 Min. goldgelb backen. Anschliessend etwas abkühlen lassen, die Milkschokolade schmelzen und die Böden von innen gut auspinseln. Von aussen mit warmer Aprikosenmarmelade apricotieren und mit den Blütenpollen bestreuen.

2 Für die Milchreismousse

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Den **Hilcona Milchreis** mit dem Orangenabrieb verfeinern. Die Orange auspressen und den Saft auffangen. Den Orangensaft erwärmen, Zucker und Vanillezucker zugeben und vollständig auflösen lassen. Die Gelatine gut ausdrücken, im warmen Orangensaft auflösen und anschliessend unter den **Milchreis** rühren. Zum Schluss die Sahne steif schlagen und vorsichtig unter den **Milchreis** heben. Die Milchreismousse in die Silikonform geben und einfrieren.

3 Für den Rote-Beete-Sponge

Alle Zutaten miteinander vermengen, fein pürieren und passieren. In einen Sahnesyphon geben, 2 Sahnekapseln aufdrehen und für eine Stunde kühl stellen. Die Pappbecher zwei- bis dreimal mit einem Zahnstocher am Boden perforieren. Anschliessend die

Masse zur Hälfte in Pappbecher sprühen und für etwa 1 Minute bei 800 W in der Mikrowelle ausbacken. Zum Auskühlen umgedreht hinstellen, zum Servieren aus den Bechern lösen und klein zupfen.

4 Für das Törtchen

Die Tarte-Böden mit der roten Grütze füllen. Die gefrorene Milchreismousse vorsichtig aus der Silikonform drücken und mit dem Velvet Spray rundherum einfärben. Anschliessend auf die Böden setzen und im Kühlschrank auftauen lassen.

5 Servieren

Zum Servieren das Milchreistörtchen mit der **Hilcona Vanillesauce**, den frischen Beeren sowie dem Rote-Beete-Sponge anrichten und mit Zitronen-Tagetes sowie essbaren Rosenblüten garnieren.

Tipp

- Für eine zartere Textur die Milchreismousse mit 6 Blatt Gelatine zubereiten, dabei sollte allerdings sorgsam gearbeitet werden.
- Die Fruchtfüllung lässt sich je nach Saison ideal variieren, z. B. Rhabarber-Erdbeerkompott im Frühling oder Apfel-Zimtompott im Herbst anstatt der roten Grütze.
- Mit Agar Agar statt Gelatine lässt sich das Milchreistörtchen auch vegetarisch zubereiten.

Zutaten

Für 10 Portionen

Boden

500 g Mehl, Type 405 • 180 g Zucker • 1 Päckchen Vanillezucker • 1 Msp Backpulver • 1 Prise Salz • 240 g Butter • 1 Ei

Milchreismousse

1000 g Hilcona Milchreis • 8 Blatt Gelatine • 1 Bio-Orange • 50 g Zucker • 1 Päckchen Vanillezucker • 250 ml Schlagsahne

Rote-Beete-Sponge

2 Eier • 50 ml Rote-Beete-Saft • 30 g Zucker • 40 g Mehl • 1 Päckchen Vanillezucker • 1 Prise Salz

Weitere Zutaten

100 g Milkschokolade • 50 g Aprikosenmarmelade • 35 g Blütenpollen, grob gestossen • 300 g rote Grütze • Velvet Spray, fuchsia oder rot • 250 ml **Hilcona Vanillesauce** • 500 g frische Beeren • Zitronen-Tagetes oder Pfefferminze • Essbare Rosenblüten

Zubehör

Tartelette-Ringe, Ø 8 cm • Silikonform Rose, z. B. Pavoflex PX4386 • 0,5 l Sahnesyphon • 2-4 Pappbecher

360 GENUSS

Ihr Können und unsere Produkte:
für neue und überraschende Kreationen

Beeindruckend, was man mit guten Basis-Komponenten zu-
bereiten kann, oder!? Echte Highlights, sicher zubereitet und
absolut überzeugend für das Auge und den Gaumen!

LACHS, HUMMUS SORTEN CLASSIC UND ROTE BETE

TORTELLI STEINPILZ, ZITRONENSAUCE, KARTOFFELPÜREE, HUMMUS CLASSIC

SEELACHS, REIS, ZITRONENSAUCE



360° IDEEEN



360° Genuss für Sie unter
www.hilcona-360grad.de

Aus unseren Produkten lassen sich eine Vielzahl an kulinarischen Highlights zaubern. Eine erste Auswahl finden Sie hier, die dazugehörigen Inspirationen im Innenteil dieses Folders. Mehr von unseren Produkten sehen? Dann einfach QR-Code scannen, Website öffnen und schon können Sie Ihre Gäste mit neuen kulinarischen Produkten verwöhnen.

Artikel-Bezeichnung	Artikel-Nr.
HUMMUS CLASSIC	926330
HUMMUS ROTE BEETE	926348
SALZKARTOFFELN VORGEGART	932166
REIS VORGEGART	935666
KARTOFFELPÜREE	939000
LACHS VORGEGART	932220
SEELACHS VORGEGART	932246
SAUCE HELL	932001
TOMATEN-SAUCE	930443
VANILLE-SAUCE	930478
ZITRONENSAUCE	930540
KRÄUTERSAUCE	930574
RINDERGULASCH	938550
MEERRETTICH-SÜSSKARTOFFEL-GEMÜSE	939034
MILCHREIS	942532
THE GREEN MOUNTAIN STEAK	935068
TORTELLI STEINPILZ	544957