

The image features three ice cream bars arranged vertically on a dark, textured background. Each bar is coated in white ice cream and decorated with a thick, dark chocolate drizzle. The bars are surrounded by a fine, green powder, likely matcha, which is scattered across the surface. There are also several thin, golden-brown chocolate curls scattered around the bars. In the upper right corner, there is a vibrant graphic element consisting of a pink and orange splatter with the text 'Süßer DREIER' written in a bold, black, sans-serif font. Below this, there is a smaller green splatter with the word 'NEU' in a bold, black, sans-serif font. At the bottom center, the brand name 'WIBERG' is written in a large, bold, red, sans-serif font.

Süßer
DREIER

NEU

WIBERG

Kennen Sie das Gefühl, das sich einstellt, wenn man mit einer Gabel in einen warmen Schokokuchen sticht und die flüssige Schokolade austritt? Oder wenn man über eine frische Waffel mit Eis eine fruchtige Erdbeersauce laufen lässt?

Eine Nachspeise ohne passendes Topping wäre wie der Sommer ohne Sonne. Mit drei neuen süßen Saucen bringt WIBERG Klassiker auf den Markt, die durch die pfiffigen Geschmackskombinationen Erdbeere & Limette, Karamell & Ursalz sowie Schoko & Kardamom das gewisse Extra bekommen. Die Saucen-Trilogie erweitert das WIBERG Produktsortiment um eine komplett neue Range. Und mit dem coolen und farbenfrohen Auftritt in der handlichen Quetschflasche lässt sich von außen erahnen, was drinnen steckt und welchen Genuss es weckt.



Sweet & Spicy – Schoko & Kardamom Süße Sauce mit Kakao und Kardamom



Es heißt, Liebe gehe durch den Magen. Dem stimmen wir eindeutig zu, denn die feiwürzige Schärfe des Kardamoms hinterlässt ein leichtes Prickeln, zwar nicht im Bauch, aber auf der Zunge. Und der unwiderstehliche Geschmack nach Zartbitterschokolade lässt Genuss-Hezen höherschlagen. Quick, aber nicht dirty lassen sich die süßen Saucen vielseitig einsetzen.

Geschmack:

nach Zartbitterschokolade und feinem Kardamom

Verwendung:

zum Verfeinern von Eisbechern, Sorbets, Parfaits, Mousse, Torten, Kuchen, Pancakes, Palatschinken und vielen weiteren Dessertkreationen

Unser TIPP

Finishing – direkt aus der Flasche auf Dessert und Teller.

Knusperwaffel

MIT SCHOKO-KARDAMOM-SAUCE



ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

Knusperwaffel

250 g Butter, 160 g Zucker, 4 Eier, 220 g Mehl, 80 g Maisstärke, 120 ml Mineralwasser

WIBERG Produkte: 1 Msp. Backpulver aus Weinstein, Ursalz pur fein, Vanillezucker Gourmet, Orangia Sun, Trennfett, Dessert-Streuzucker

Schoko-Kardamom-Mousse

300 g Obers/Sahne
WIBERG Produkte: 150 g Sweet & Spicy – Schoko & Kardamom

ZUBEREITUNG

Knusperwaffel

Die weiche Butter mit Zucker schaumig schlagen, Eier langsam hinzugeben. Mehl, Maisstärke sowie Backpulver vermischen und abwechselnd mit dem Mineralwasser unter den Teig rühren. Mit Ursalz, Vanillezucker und Orangia Sun abschmecken. Waffeleisen mit Trennfett besprühen und Waffeln darauf knusprig backen, anschließend mit Dessert-Streuzucker bestäuben.

Schoko-Kardamom-Mousse

Zutaten pürieren, in einen 500 ml Sahne-Siphonflasche gießen, mit einer Kapsel befüllen, schütteln und schäumen.

GARNITUR

WIBERG Sweet & Spicy – Schoko & Kardamom, Vanilleeis, gehackte Pistazien

Schoko-Haselnuss-Brownie

MIT SALTY-KARAMELL-MOUSSE



ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

Schoko-Haselnuss-Brownie

175 g Butter, 250 g Zartbitterschokolade, 3 Eier, 250 g Brauner Zucker, 250 g Haselnüsse gehackt, 200 g Dinkelmehl

WIBERG Produkte: Ursalz pur fein, Vanillezucker Gourmet, Kardamom gemahlen, Ingwer gemahlen, Trennfett

Gebratene Bananen

5 Bananen in Stücke geschnitten, 1 EL Butter, 2 EL Brauner Rum

WIBERG Produkte: Sweet & Salty – Karamell & Ursalz

Salty-Karamell-Mousse

300 g Obers/Sahne

WIBERG Produkte: 150 g Sweet & Salty – Karamell & Ursalz

ZUBEREITUNG

Schoko-Haselnuss-Brownie

Butter und Schokolade schmelzen. Eier, Ursalz, Brauner Zucker und Vanillezucker sowie Ursalz, Kardamom und Ingwer cremig rühren. Eier- sowie Schokoladenmasse vermengen, anschließend Haselnüsse und Dinkelmehl einrühren. Backblech mit Trennfett besprühen, die Masse ca. 3 cm hoch aufstreichen und im vorgeheizten Backofen bei 175 °C ca. 20 Minuten backen.

Gebratene Bananen

Bananen in Butter anbraten, mit Rum ablöschen und mit Sweet & Salty – Karamell & Ursalz verfeinern.

Salty-Karamell-Mousse

Zutaten pürieren, in einen 500 ml Sahne-Siphonflasche gießen, mit einer Kapsel befüllen, schütteln und schäumen.

GARNITUR

WIBERG Sweet & Salty – Karamell & Ursalz, gehackte Haselnüsse

Unser TIPP

Foaming – Sahne/Obers und süße Sauce mischen und im Sahnesiphon schäumen.

Geschmack:

süßlich cremig nach Karamell mit dezenter Ursalznote

Verwendung:

zum Verfeinern von Eisbechern, Sorbets, Parfaits, Mousse, Torten, Kuchen, Pancakes, Palatschinken und vielen weiteren Dessertkreationen



Art.-Nr. 266153

Sweet & Salty – Karamell & Ursalz [®]

Süße Sauce mit Karamell und Salz

Süß und salzig – eine kulinarische Verbindung, die den beliebten Trend zur Kombination einander widersprechender Geschmacksrichtungen aufgreift. Feines Karamell mit dezenter Ursalznote macht „Sweet & Salty“ einfach unwiderstehlich.

Joghurttörtchen MIT ERDBEER-LIMETTEN-SAUCE



ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

Joghurttörtchen

400 g Naturjoghurt, 220 g Topfen/Quark
40 % F.i.T., 500 g Obers/Sahne geschlagen
WIBERG Produkte: Vanillezucker Gourmet,
Zitronia Sun, 4 g Aspik klar, 2 EL AcetoPlus
Passionsfrucht

Knusperstreusel

100 g kalte Butter in Würfel geschnitten,
50 g Zucker, 2 Eigelb, 150 g Weizenmehl
WIBERG Produkte: Vanillezucker Gourmet,
Orangia Sun, Ursalz pur fein, Trennfett

Erdbeer-Limeffen-Sauce

500 g Erdbeeren geviertelt
WIBERG Produkte: Sweet & Fruity –
Erdbeere & Limettentaste

ZUBEREITUNG

Joghurttörtchen

Naturjoghurt mit Topfen/Quark verrühren,
mit Vanillezucker sowie Zitronia Sun
abschmecken und Obers/Sahne
unterheben. Aspik klar in warmen
AcetoPlus Passionsfrucht einrühren und
vollkommen auflösen. Zwei Esslöffel der
Crème in die AcetoPlus-Aspik-Mischung
rühren und anschließend zügig unter die
Joghurtcreme rühren. Den Boden der
vorbereiteten Förmchen mit Knusper-
streuseln befüllen, Crème darauf dressieren
und bis zum Gebrauch kühlen.

Knusperstreusel

Butter mit Zucker, Eigelb, Vanillezucker,
Orangia Sun und Ursalz vermengen und
zusammen mit dem gesiebten Mehl rasch
zu einem Teig kneten. Zugedeckt für
mindestens 30 Minuten kühl stellen. Auf ein
mit Trennfett besprühtes Backblech reiben
und bei 180 °C goldgelb backen.

Erdbeer-Limeffen-Sauce

Die geviertelten Erdbeeren mit Sweet &
Fruity – Erdbeere & Limettentaste marinieren
und am Teller dekorativ anrichten.

GARNITUR

WIBERG Berry Sun, WIBERG Dekor-
Früchte-Mix, frische Minze



Art.-Nr. 266158

Sweet & Fruity – Erdbeere & Limettentaste Süße Sauce mit Erdbeerpüree und Limettengeschmack



Der absolute Klassiker unter den dreien –
„Sweet & Fruity“ – kombiniert den
fruchtigen Geschmack der Erdbeere mit
einem erfrischenden Hauch von Limette.
Fixstarter in der süßen Küche, gern auch
mal das „i-Tüpfelchen“ auf einem
leichten Sommersalat.

Unser TIPP

Flavouring – mixen
Sie WIBERG
„Sweet & Fruity“ mit
frischen Erdbeeren.

Geschmack:

fruchtig süß nach Erdbeere mit einem
erfrischenden Hauch von Limette

Verwendung:

zum Verfeinern von Eisbechern, Sorbets,
Parfaits, Mousse, Torten, Kuchen,
Pancakes, Palatschinken und vielen
weiteren Dessertkreationen