bindi 1946
MAESTRI DEL DESSERT®

GELPAT
PÂTISSERIES DE TRADITION

FORNO d'ASOLO

Herbst | Winter

Serviervorschläge und Inspirationen

Vorbereitung ist alles

Die kalten Tage stehen bevor und gleichzeitig fordert keine Zeit die HoReCa-Branche mehr heraus. Das Jahresende kann gute Umsätze, aber auch viel Stress bereiten. Der Schlüssel zum Erfolg ist die richtige Vorbereitung.
Ein gut gefülltes Kühlhaus und routinierte Arbeitsabläufe erleichtern Ihnen den Alltag.

Wir haben einige kreative Inspirationen für Sie zusammengefasst, die gelingsicher mit wenig personellem Aufwand Ihre Gäste nachhaltig beeindrucken werden.

Bei Fragen zu den gezeigten Produkten oder entsprechenden Handelspartnern – sprechen Sie gerne unsere Profis an.

Wir wünschen Ihnen ein erfolgreiches Herbst- und Wintergeschäft!

Gut portioniert fürs Buffet

MILLEFOGLIE-TANNENBAUM

Millefoglie-Blätterteigriegel ist der Inbegriff italienischer Patisserie.

Weihnachtlich portioniert, macht die Riegelspezialität einges am Dessert- und Kuchenbuffet her. Die detaillierte Zubereitung gibt es über den QR-Code.

NEU: SCACCO

In den zwei Sorten Himbeer-Vanille und Tiramisù überzeugen diese vorportionierten Torten-Schnitten mit ca. 30 g pro Portion.

Ideal fürs Buffet, als süße Kleinigkeit zum Dessert oder zur Kaffeebegleitung.

PROFITEROLES PISTACCHIO

Pistazie ist die neuste Sorte der bindi Profiterol-Range. Alle Sorten werden in der praktischen Servierschale geliefert und die klassische Sorte Scuro/Schokolade gibt es zusätzlich als attraktiv getürmten Berg.
Tipp: Auf dem Teller können die gefüllten Brandteigkugeln als winterlicher Schneemann arrangiert werden.

Alle Profiteroles und auch Tiramisù-Klassiker sind in unserem Gesamtkatalog zu finden.

QR-Code zum Gesamtkatalog

Aus der bindi Collection

VENERE NERA MIT MARZIPANSAHNE, MALZKRÜMELN UND ATSINA-KRESSE

Haselnuss- und Zartbitterschokoladencreme, vereint mit weichem Kakaobiskuit und Knusperperlen aus Milchschokolade, umhüllt von einer glänzenden Kakaoglasur.

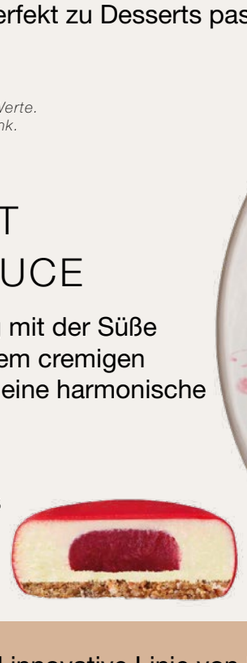
Exklusiv serviert mit winterlicher Marzipanmousse und Malzkrümeln oder alternativ Kakaopulver. Dekoriert mit essbarer Blüte und Atsina-Kresse, die leicht süßlich und nach Anis schmeckt und somit perfekt zu Desserts passt.

Was wirklich zählt, sind die inneren Werte.
Das beste Beispiel ist der Kühlschrank.

RUBINO CHEESECAKE MIT CRANBERRY-PUNSCH-SAUCE

Die feine Säure der Cranberrys in Verbindung mit der Süße eines weihnachtlichen Punsches ergibt mit dem cremigen Käsekuchendessert auf Butterstreuselboden eine harmonische Dessertkreation.

Für den Abschluss eines winterlichen Menüs kann das Dessert raffiniert mit kleinen Details als Baumkugel dargestellt werden.



Die bindi Collection ist eine extravagante und innovative Linie von Einzelportionen, die italienische Gebäckklassiker auf originelle und exklusive Weise neu interpretiert.

Raffinierte Kombinationen, unterschiedliche Texturen, hochwertige Zutaten und einzigartige Geschmacksrichtungen sind die charakteristischen Elemente dieser Kollektion, die ein wahres sensorisches Erlebnis bietet.

Feine Birne

GEOMETRIA MIT MANDEL-TONKABOHNEN-KROKANT

Exklusives Schokoladen-Birnen-Dessert an knusprigem Mandelkrokant mit einem Hauch Tonkabohne. Modern ausdekoriert mit Birnenspalten und klassischer Schokoladensauce.

MONO RICOTTA E PERE MIT BIRNEN-CHUTNEY

Cremig, würzig, crunchig: feines Ricotta-Birnen-Törtchen zu aromatischem Birnen-Chutney und karamellisierten Haselnüssen.

QR-Code zum Rezept

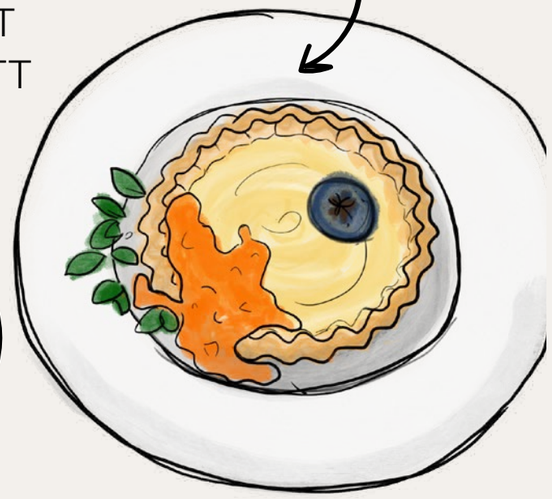
Lass deiner Kreativität freien Lauf

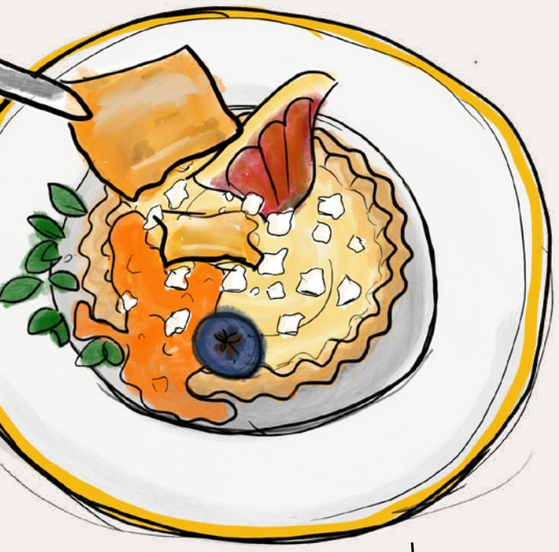
Ispirazione al Cheesecake und Ispirazione alla Crema lassen Raum für eigene Kreativität und individuelle Kreationen.

Klassische Desserts werden mit wenigen Handgriffen und winterlichen Toppings zu saisonalen Spezialitäten.

I: ISPIRAZIONE ALLA CREMA MIT ORANGEN-STERNANIS-KOMPOTT

Mürbeteig-Tartlet mit Vanille-Patisseriecreme, winterlichem Orangenkompott, Blaubeere und Atsina-Kresse.





II: ISPIRAZIONE ALLA CREMA MIT ORANGEN-STERNANIS-KOMPOTT, BAISERBRÖSELN UND BLATTGOLD

Mürbeteig-Tartlet mit Vanille-Patisseriecreme, winterlichem Orangenkompott, knusprigen Baiserbröseln und Dekor aus getrockneter Grapefruit, Atsina-Kresse, Blattgold und Beere.

WEITERE IDEEN

Mit einer kleinen Dekor- und Fruchtbar können die Gäste selbst entscheiden, wie und womit sie ihr Dessert getoppt haben möchten.

Mit Früchten, Streuseln, Saucen und Kompott sind der “Ispirazione” keine Grenzen gesetzt.

ISPIRAZIONE AL CHEESECAKE MIT PISTAZIENCREME, HIMBEERE UND SCHOKOLADE

Käsekuchendessert an Tupfen von aromatischer Pistaziencreme, gehackten Pistazien, frischen Früchten, Malzbröseln (oder alternativ Kakaopulver) und Schokoladendekor.

ISPIRAZIONE AL CHEESECAKE MIT KROKANT, ROSMARIN-TRAUBEN UND SCHOKOSAUCE

Vollmundige Kreation aus cremigem Cheesecake mit knusprigem Mandel-Tonkabohnen-Krokant, beschwipsten Rosmarin-Trauben und dunkler Schokoladensauce.

QR-Code zu den Rezepten aller **winterlichen Toppings**
www.bindi.de/news/wintertoppings

ISPIRAZIONE AL CHEESECAKE MIT ORANGEN-STERNANIS-KOMPOTT

Kleiner Cheesecake – erfrischend, aber dennoch festlich mit Orangen-Anis-Kompott.

Das Dessert kann mit vielen Komponenten, immer passend zum Menü, veredelt werden.

Luftige Schokoladenmousse

WINTERLICHE PIRAMIDE AL CIOCCOLATO

Eine Portion Winter, bitte: köstlich-cremige Schokoladenmousse zu leckerer Haselnuss-Knusperei, glasierten Feigen und aromatischer Lebkuchensauce.

QR-Code zum Rezept

Warmer Apfel mit Mandeln

FESTLICHES SCRIGNO MELE E MANDORLE

Bitte warm servieren: Äpfel im Filoteigkörbchen an fruchtig-feinen geschmorten Apfelstückchen und Vanillesauce.

QR-Code zum Rezept

WINTERLICHES COVERED ICE

Kreativ inszeniert: Eiskugeln gecovert mit Zimt, Nüssen oder Spekulatius-bröseln.

QR-Code zum Rezept

SCHOKO-PYRAMIDE MIT GLASIERTEM ROSMARIN

Genuss für alle Sinne: feine Schokoladenmousse-Pyramide mit knuspriger Füllung zu feiner Salzkaramellsauce, süß-herbem Rosamarin und knackigen Fruchtwürfeln.

QR-Code zum Rezept

WARMES APFEL-MANDEL-KÖRBCHEN

Perfekt zum warmen Apfelgebäck: winterliches Covered Ice mit Krokant sowie Zimt und Zucker

QR-Code zum Rezept

Soufflés

SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO MIT NUSS

Warm und kalt, knusprig und cremig: warmes Schokoladen-Soufflé mit köstlichem Eis und aromatischem Haselnusskrokant.

QR-Code zum Rezept

HERBSTLICHES WEISSES SOUFFLÉ

Der Traum in Weiß im Wintergewand: weißes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern aus weißer Schokolade, serviert mit warmem Pflaumenkompott und knusprig karamellisierten Walnüssen.

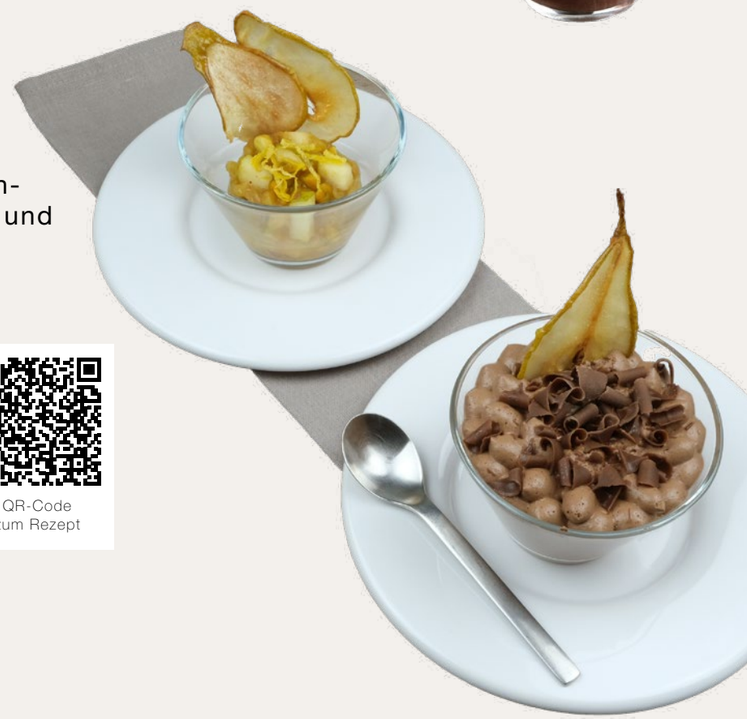
QR-Code zum Rezept

Winterliche Eisdesserts

COPPA MOUSSE CIOCCOLATO MIT BIRNEN-DATTEL-CHUTNEY

Fantasievoller Genuss für die kühle Jahreszeit: geeiste Schokoladencreme an aromatisch-würzigem Birnen-Dattel-Chutney und gebackenen Birnenscheiben

QR-Code zum Rezept



SOUFFLÉ CARAMELLO MIT TORRONCINO-EIS IM SPEKULATIUS-MANTEL

Spektakulärer Spekulatius-Genuss: warmes Schoko-Soufflé mit flüssigem Karamell-Kern trifft auf köstliches Torroncino-Eis im knusprigen Spekulatiusmantel.

QR-Code zum Rezept

SEMIFREDDO TORRONCINO MIT TOUILLE DE PAIN

Filigranes Finish:
Mit Touille de Pain und cremig-kühlem Semifreddo setzen Sie besondere Akzente, die Ihre Gäste begeistern.

QR-Code zum Rezept

Silvester

Unsere original italienischen Croissants, die sogenannten Cornetti, lassen sich im aufgetauten Zustand hervorragend im Waffeleisen zu knusprig-warmen Croffles zubereiten.
(Die Backzeit variiert je nach Gerät.)

Egal ob als Snack zwischendurch oder auch mit einer Kugel Gelato als Dessert – der Trend überzeugt.

CROFFLE MIT MANDEL-TONKABOHNEN-KROKANT

Nach dem Backen die Croffle mit beliebten Toppings wie dem winterlichen Mandel-Tonkabohnen-Krokant veredeln.

KRAPFEN, BERLINER, PFANNKUCHEN ...

Egal wie man die köstliche Hefeteig-Spezialität nennen möchte, das Gebäck darf zum Jahreswechsel nicht fehlen.

Bei den Füllungen sind der Kreativität keine Grenzen geSENFt.

FLUTE LIMONCELLO MIT SEKT

Beim Silvester-Menü darf es nach einem üppigen Hauptgang auch mal ein erfrischend-fruchtiges Eisdessert sein. Nach Belieben kann dieses mit einem Schuss Sekt oder Prosecco aufgegossen werden.

Französische Patisserie

QR-Code zu allen französischen Spezialitäten

BOULANGERIE

Voilà – auch original französische Patisserie gehört zu unserem Sortiment. Die Marke „GELPAT – Pâtisseries de Tradition“ steht für hochwertige, handwerkliche und traditionelle französische Patisserie.

Egal ob Éclair, Choux oder Paris-Brest – alle Produkte basieren auf handwerklichem Brandteig, der von Meisterhand gefüllt und verfeinert wird.

Vegan

CHOCO SOFT VEGAN MIT ZIMT

Veganes Schokoladen-Kaffee-Dessert, winterlich mit aromatischem Zimt getoppt.

CROSTATA HASELNUSSCREME UND ORANGE

Die vegane Mürbeteigtorte gefüllt mit Haselnuss-Orangencreme kann mit einer Scheibe Orange und winterlichen Gewürzen serviert werden.

QR-Code zum veganen Sortiment

Herzhaft

PINSA MIT ROTKOHLSALAT UND PULLED GÄNSEBRUST

Pinsa ist aktuell der angesagte Hype. Und wir haben uns für die kalte Jahreszeit etwas Außergewöhnliches einfallen lassen: Pinsa mit Rotkohlsalat, pulled Gänsebrust und Honigsauce. Natürlich dürfen da Birnenstückchen, Cranberrys sowie geröstete Haselnüsse und Mohn nicht fehlen.

QR-Code zum Rezept

QR-Code zum Rezept

KÜRBIS-BRUSCHETTA MIT ZIEGENKÄSECREME

Filone Rustico, unser vorgebackenes Weizenbrot, eignet sich ideal für die Zubereitung von Bruschetta. Mit einer Creme aus Ziegenfrischkäse, Würfeln von geschmortem Kürbis, Rosmarin und Sonnenblumenkernen passt der mediterrane Appetizer gut in die Herbst-Winter-Zeit.

GOURMET FLAMMIZZA

Mix aus Flammkuchen und Pizza mit Belag der besonderen Art: Feigen und Ziegenkäse, verfeinert mit würzigem Akazienhonig auf knusprig-leckerem Pizzaboden.

Der Pizzateigboden ist mit 20/22 cm oder 30 cm Durchmesser erhältlich.

QR-Code zum Rezept

Produktübersicht

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Seite im Folder	vorge-schnit-ten	unge-schnit-ten	Auftauzeit in Stunden bei Raumtempe-ratur	Haltbarkeit bei 4 °C, ca., in Tagen	∅/ in cm	Gewicht in g/ Karton	Portionen
03 1292	Millefoglie	3		x	2–3	3		1.350	11
16 1613	Scacco al Tiramisù	3	x		4–5	3		1.575	63
16 1639	Scacco al Lampone	3	x		4–5	3		1.850	63
01 1512	Profiteroles Pistacchio	3			4–5	3		1.300	24
14 1523	Venere Nera	4			1–2	2		540	6
14 1345	Rubino Cheesecake	4			1–2	2		480	6
14 1164	Geometria di cioccolato e pere	5			1–2	2		540	6
14 0682	Mono Ricotta e Pere	5			1,5–2	2		570	6
14 1655	Ispirazione alla Crema	6			1–2	2		1.900	20
14 1320	Ispirazione al Cheesecake	7			1–2	2		810	9
14 0474	Piramide al Cioccolato	8			1,5–2	2		390	6
14 0655	Scrigno Mele e Mandorle	9			1,5–2	2		600	6
13 3562	Gran Gelato Vaniglia	9						3.850	80
14 3687	Soufflé al Cioccolato	10						1.200	12
14 0277	Soufflé al Cioccolato Bianco	10						1.200	12
14 2378	Soufflé al Cioccolato e Caramello	10						1.080	12
04 1669	Coppa Mousse Cioccolato	11						960	12
04 0514	Semifreddo Torroncino	11						900	12
3012981	Buttercroissant ungefüllt	12						4.000	50
3032077	Krapfen ungefüllt	12			1–2			2.400	48
04 1398	Flute Limoncello	12						800	8
14 1603	Choco Soft vegan	14			1,5–2	2		1.320	12
3202420	Crostata Haselnuss und Orange vegan	14	x		3	2	27	1.000	12
3112306	Pinsa	15				2	19 x 30	10.800	48
3422308	Filone Rustico	15						4.425	15
06 Disc 002	Premium Pizzateigboden	15					29/30	5.000	25

bindi DEUTSCHLAND GmbH
Hegelstr. 4a
D-33790 Halle/Westf.
T. +49 5201 97121-0
info@bindi.de
bindi.de | bindi.at

Angebot und Änderungen freibleibend.
Fotografie und Bildrechte: bindi DEUTSCHLAND GmbH, unverblümt Design, Freepik
1. Auflage 09-2024 · Für Druckfehler übernehmen wir keine Haftung.