

PRODUKTSPEZIFIKATION



Produktbezeichnung: Schlemmer-Pudding Crème Brûlée Spekulatius-Geschmack

Art.-Nr.: 53383 3,0 kg Faltschachtel ergeben 43,5 Liter

Produktbeschreibung:

Der Schlemmerpudding Crème Brûlée Spekulatius-Geschmack wird mit Zucker, Milch und Sahne zubereitet, zum Kochen.

Verwendungsmöglichkeiten:

Als besonderes Dessert zum Abschluss einer Mahlzeit mit braunem Zucker abflammen.

Zubereitung:

1. Die in der Rezeptur angegebene Menge Sahne mit der angegebenen Menge Zucker in den Kochtopf geben, verrühren und aufkochen lassen.
2. Dessertpulver mit der angegebenen Menge Milch anrühren.
3. Das angerührte Dessertpulver in die Sahne geben und einmal aufkochen lassen.
4. Die fertige Crème Brûlée zum Erkalten in bereitgestellte feuerfeste Formen oder Gefäße füllen und mindestens 2 Stunden kalt stellen.
5. Gekühlte Crème Brûlée mit braunem Rohrzucker bestreuen und abflammen.

Pulver	80 g	800 g	3,0 kg
Zucker	80 g	800 g	3,0 kg
Milch	500 ml	5,0 l	18,75 l
Sahne	500 ml	5,0 l	18,75 l
ergeben ca.	1,16 l	11,6 l	43,5 l
Portionen à 100 ml	11	116	435

Zutaten:

Maltodextrin, Dextrose, Verdickungsmittel Carrageen, VOLLEIPULVER, Maisstärke, Aromen, Farbstoff Beta Carotin.

Produkt enthält: Ei

Produktmerkmale: 1, OV, oGl, oS, oP, Alk

1 mit Farbstoff, OV ovo-vegetabil, oGl ohne Gelatine, oS ohne Salz-Zusatz, oP ohne Palmöl, -fett, Alk enthält Alkohol

Gebinde:

Art.-Nr.	VP-EH	Menge	VK-EH	Inhalt	ergeben
53383	FS	1	KG	3,0	43,5 l

Nährwerte:

Durchschnittlich enthalten:	pro 100 g Pulver	pro 100 ml verzehrfertige Speise
Brennwert	1605 kJ	878 kJ
	378 kcal	211 kcal
Fett	1,1 g	14 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,5 g	8,7 g
Kohlenhydrate	91 g	18 g
davon Zucker	35 g	13 g
Eiweiß	1,1 g	2,8 g
Salz*	0,09 g	0,10 g

* Salz errechnet sich aus dem natürlich vorkommenden Natriumgehalt der Zutaten.

Mindesthaltbarkeit:

Gut verschlossen, trockene und kühle Lagerung, 12 Monate

Produktgruppe:

70 Schlemmer-Puddinge

Rezeptur:

27046 vom 10.02.2025