

## PRODUKTSPEZIFIKATION



**Produktbezeichnung:** Schlemmer-Pudding Crème Brûlée

**Art.-Nr.:** 53407 3,0 kg Faltschachtel ergeben 43,5 Liter

### **Produktbeschreibung:**

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

### **Verwendungsmöglichkeiten:**

Als klassisches 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	0,5 l	5,0 l	18,75 l
Sahne	0,5 l	5,0 l	18,75 l
ergeben ca.	1,16 l	11,6	43,5
Portionen à 100 ml	11	116	435

### **Zutaten:**

Maltodextrin, Dextrose, Verdickungsmittel Carrageen, VOLLEIPULVER, Maisstärke, Farbstoff Beta Carotin, Aroma, gemahlene Bourbon-Vanille.

**Produkt enthält:** Ei

**Produktmerkmale:** 1, OV, oGI, oS, oP, Gf, Pa

1 mit Farbstoff, OV ovo-vegetabil, oGI ohne Gelatine, oS ohne Salz-Zusatz, oP ohne Palmöl, -fett, Gf glutenfrei, Pa purinarm

### **Gebinde:**

Art.-Nr.	VP-EH	Menge	VK-EH	Inhalt	ergeben
53407	FS	1	KG	3,0	43,5 l

### **Nährwerte:**

Durchschnittlich enthalten:	pro 100 g Pulver	pro 100 g verzehrfertige Speise
Brennwert	1613 kJ	863 kJ
	380 kcal	207 kcal
Fett	1,3 g	15 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,5 g	8,8 g
Kohlenhydrate	91 g	17 g
davon Zucker	33 g	13 g
Eiweiß	0,9 g	2,6 g
Salz*	0,71 g	0,14 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:** 27050 vom 27.07.2023