

Schlemmerpudding

Feinste Edel Schokolade



ArtNr.: 53410
2,5KG für 25,0 l Milch

Produkt-
erklärung: Ein Schlemmerpudding mit dem Geschmack fein edler Schokolade, der mit Zucker und Milch zubereitet wird.

Zubereitung:

1. Von der in der Rezeptur angegebenen Menge Milch etwas abnehmen und mit dem erforderlichen Puddingpulver gut verrühren.
2. Die restliche Milch in den Kochtopf geben, den Zucker hinzufügen und aufkochen lassen.
3. Das angerührte Puddingpulver hinzufügen und unter ständigem Rühren aufkochen lassen.
4. Die Speise von der Kochstelle nehmen oder Energiezufuhr unterbrechen.
5. Den fertigen Pudding portionieren und ca. 1 Stunde kalt stellen.

Rezeptur-
Vorschlag:

Puddingpulver:	100 g	500 g	2,5 kg
Zucker:	100 g	500 g	2,5 kg
Milch:	1,0 l	5,0 l	25,0 l
ergeben:	1,1 l	5,5 l	27,5 l
Port. à 100ml:	11	55	275

Zutaten: Maisstärke, 32 % Kakaopulver stark entölt, Maltodextrin, Aroma.

Allergene: —

Merkmale: oK, oF, V, oGl, oS, oP, Lf, Gf, okA.
oK ohne Kenntlichmachung auf Speisekarten (§ 9 Zusatzstoff-Zulassungs-VO), oF ohne Farbstoff, V vegan, oGl ohne Gelatine, oS ohne Salz-Zusatz, oP ohne Palmöl/-fett, Lf lactofrei, Gf glutenfrei, okA ohne kennzeichnungspflichtige Allergene.

Gebinde:

Gebindeinhalte

Art.-Nr.	VP-EH	Menge	VK-EH	Inhalt	ergibt
53410	FS	2,5 kg	KG	2,5 kg	27,5 l

Nährwerte:

	pro 100 g Dessertpulver	pro 100 g verzehrfertig
Durchschnittlich enthalten:		
Brennwert	1444 kJ	484 kJ
	342 kcal	115 kcal
Fett:	4,0 g	3,3 g
davon gesättigte Fettsäuren	2,4 g	2,0 g
Kohlenhydrate	63 g	18 g
davon Zucker	0 g	12 g
Eiweiß	7,7 g	3,4 g
Salz*	0,02 g	0,11 g

*Salz errechnet aus dem natürlich vorkommenden Natriumgehalt der Zutaten.

Kennz./MHD: Chargenkennzeichnung durch MHD. Mindesthaltbarkeit: 18 Monate.

Produktgruppe: 70 Schlemmerpuddinge

Rezeptur: Rez.-Nr.: 28844 vom 23.08.12