Instant Dessert

Buttermilch-Zitrone-Geschmack

ArtNr: 53454
3KG für 10 l Buttermilch

Produkt-erklärung: Ein fertig gezuckertes, erfrischendes Instantdessert mit Zitrone-Geschmack, dass mit Buttermilch zubereitet wird.

Zubereitung:

1. Eine der Rezeptur entsprechende Menge kalte Buttermilch in einen Anschlagkessel geben. Das erforderliche Dessertpulver hinzufügen mit einem Handschneebesen verrühren, bis sich alles gelöst hat.
2. Mit einer Aufschlagmaschine gut aufschlagen (ca. 4 Minuten), bis die Creme voluminös und dickflüssig ist.
3. In Portionen aufteilen und ca. 60 Minuten kaltstellen.

Das Fassungsvermögen der Rührschüssel muss zweimal größer sein als die Buttermilchmenge, da die Creme voluminös wird.

Rezeptur-Vorschlag:

Desserpulver:	300 g	1,5 kg	3,0 kg
Buttermilch	1,0 l	5,0 l	10,0 l
ergeben:	1,7 l	8,5 l	17 l
Port. à 100ml:	17	85	170

Zutaten: Zucker, Maltodextrin, Glucosesirup, Kokosnusöl ganz gehärtet, modifizierte Stärke, Speisegelatine, MILCHEIWEISS, Aroma, Emulgatoren Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren verestert mit Genusssäuren, färbende Frucht- und Pflanzenauszüge (Kap Jasmin).

Allergene: Produkt enthält Milch.

Merkmale: oK, oF, RGl, fzu, oS, oP, Gf, Pa, InP.
oK ohne Kenntlichmachung auf Speisekarten (§ 9 Zusatzstoff-Zulassungs-VO), oF ohne Farbstoff, RGl Rindergelatine, fzu fertig gezuckert, oS ohne Salz-Zusatz, oP ohne Palmöl/-fett, Gf glutenfrei, Pa purinarm, InP Instant Pulver.

Gebinde:

				Gebindeinhalte	
Art.-Nr.	VP-EH	Menge	VK-EH	Inhalt	ergibt
53453	FS	3	KG	3kg	17 l

Nährwerte:

Durchschnittlich enthalten:	**pro 100 g Dessertpulver**	**pro 100 g verzehrfertig**
Brennwert	1823 kJ	529 kJ
	431 kcal	125 kcal
Fett:	8,4 g	2,3 g
davon gesättigte Fettsäuren	8,3 g	2,1 g
Kohlenhydrate	81 g	22 g
davon Zucker	55 g	16 g
Eiweiß	8,0 g	4,3 g
Salz*	0,13 g	0,15 g

*Salz errechnet aus dem natürlich vorkommenden Natriumgehalt der Zutaten.

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

Produktgruppe: 75 Instant-Desserts

Rezeptur: Rez.-Nr.: 27546 vom 04.09.2018