

## PRODUKTSPEZIFIKATION



**Produktbezeichnung:** Feinschmecker-Mousse  
Mousse au chocolat  
**Art.-Nr.:** 53505 3,0 kg Faltschachtel ergeben 18,0 Liter

### Produktbeschreibung:

Eine Feinschmecker-Mousse mit erlesenem Kakao, die mit Milch und Sahne zubereitet wird. Mousse au chocolat kann beliebig mit Rum oder Weinbrand verfeinert werden

### Verwendungsmöglichkeiten:

Als Dessert zum Abschluss einer Mahlzeit.

### Zubereitung:

1. Eine der Rezeptur entsprechende Menge kalte Milch und kalte Sahne in eine Rührschüssel oder einen Anschlagkessel geben.
2. Die erforderliche Menge Dessertpulver in die langsam laufende Maschine geben und verrühren bis sich alles gelöst hat.
3. Mit erhöhter Geschwindigkeit der Maschine die Mousse ca. 4 - 5 Minuten aufschlagen.
4. Die Mousse portionieren und ca. 60 Minuten kaltstellen.

Das Fassungsvermögen der Rührschüssel sollte 3mal größer sein als die Flüssigkeitsmenge, da die Mousse sehr voluminös wird.

Dessertpulver:	100 g	1,0 kg	3,0 kg
Milch:	150 ml	1,5 l	4,5 l
Sahne:	150 ml	1,5 l	4,5 l
ergeben:	600 ml	6,0 l	18,0 l
Port.à 100 ml:	6	60	180

### Zutaten:

Zucker, 28% Kakaopulver stark entölt (enthält Emulgator Sonnenblumenlecithin), modifizierte Stärke, Pflanzenöl (Palmöl, Kokosnussöl) ganz gehärtet, Glucosesirup, Speisegelatine, Traubenzucker, MILCHEIWEISS, Emulgator E 472a, Aroma.

**Produkt enthält:** Milch

**Produktmerkmale:** oK, oF, RGI, fzu, oS, Gf, InP

oK ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe gem. deutscher LMZDV, oF ohne farbgebende Zusatzstoffe, RGI mit Rind-Gelatine, fzu fertig gezuckert, oS ohne Salz-Zusatz, Gf glutenfrei, InP Instant Pulver

### Gebinde:

Art.-Nr.	VP-EH	Menge	VK-EH	Inhalt	ergeben
53505	FS	1	KG	3,0	18,0 l

### Nährwerte:

Durchschnittlich enthalten:	pro 100 g Pulver	pro 100 g verzehrfertige Speise
Brennwert	1757 kJ	992 kJ
	418 kcal	238 kcal
Fett	11 g	15 g
davon gesättigte Fettsäuren	9,8 g	10 g
Kohlenhydrate	62 g	19 g
davon Zucker	43 g	14 g
Eiweiß	12 g	5,2 g
Salz*	0,14 g	0,11 g

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

### Mindesthaltbarkeit:

Gut verschlossen, trockene und kühle Lagerung, 16 Monate

### Produktgruppe:

74B Feinschmecker-Mousse (Instant)

### Rezeptur:

Rez.-Nr. 27719 vom 27.11.2020