

PRODUKTSPEZIFIKATION



Produktbezeichnung: Feinschmecker-Mousse
Eierlikör-Geschmack
Art.-Nr.: 53669 3,0 kg Faltschachtel ergeben 15,0 Liter

Produktbeschreibung:

Eine Feinschmecker-Mousse mit dem klassischen Eierlikör-Geschmack, die mit Milch und Sahne zubereitet wird.

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 - 10 Minuten aufschlagen.
4. Die Mousse portionieren und ca. 60 Minuten kalt stellen.

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

Dessertpulver:	0,1 kg	1,0 kg	3,0 kg
Milch:	0,125 l	1,25 l	3,75 l
Sahne:	0,125 l	1,25 l	3,75 l
ergeben:	0,5 l	5,0 l	15,0 l
Port. à 100 ml:	5	50	150

Zutaten:

Zucker, SÜSSMOLKENPULVER, modifizierte Stärke, Maltodextrin, Dextrose, pflanzliches Öl (Palmöl, Kokosnusöl) ganz gehärtet, Glucosesirup, Speisegelatine, Emulgator E 472a, Aroma, MILCHEIWEISS, färbendes Lebensmittel (Maltodextrin, Kap-Jasmin-Extrakt).

Produkt enthält: Milch

Produktmerkmale: oK, oF, RGI, fzu, oS, Gts, Gf, Alk, InP

oK ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe gem. deutscher LMZDV, oF ohne farbgebende Zusatzstoffe, RGI mit Rind-Gelatine, fzu fertig gezuckert, oS ohne Salz-Zusatz, Gts gefrier-tau-stabil, Gf glutenfrei, Alk enthält Alkohol, InP Instant Pulver

Gebinde:

Art.-Nr.	VP-EH	Menge	VK-EH	Inhalt	ergeben
53669	FS	1	KG	3,0	15,0 l

Nährwerte:

Durchschnittlich enthalten:	pro 100 g Pulver	pro 100 g verzehrfertige Speise
Brennwert	1803 kJ	1042 kJ
	427 kcal	249 kcal
Fett	8,7 g	14 g
davon gesättigte Fettsäuren	8,4 g	9,7 g
Kohlenhydrate	80 g	26 g
davon Zucker	47 g	16 g
Eiweiß	7,2 g	4,1 g
Salz*	0,10 g	0,10 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. 28555 vom 14.01.2020