

Kochpudding Exquisit Mokka-Geschmack



ArtNr: 53773
3,0 kg für 43,0 l Milch

Produkt-
erklärung: Ein Kochpudding Exquisit, der mit Milch und Zucker zubereitet wird, mit Mokka-Geschmack.

Zubereitung:

1. Von der in der Rezeptur angegebenen Menge Milch etwas abnehmen und mit dem erforderlichen Puddingpulver gut verrühren.
2. Die restliche kalte 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 mind. 1 Stunde kalt stellen.
6. Für einen sturzfähigen Pudding nehmen Sie bitte 80 g Dessertpulver auf 1 Liter Milch.

Rezepturvorschlag:

Dessertpulver:	70 g	350 g	3,0 kg
Zucker:	70 g	350 g	3,0 kg
Milch:	1,0 l	5,0 l	43,0 kg
ergeben:	1,1 l	5,5 l	46,0 kg
Port. á 100 ml:	11	55	460

Zutaten: Maisstärke, Maltodextrin, Kakaopulver stark entölt, Aroma, Karamell, Verdickungsmittel Carrageen.

Allergene: ----

Merkmale: oK, oF, V, oS, oP, Lf, Gf, PK, okA.
oK ohne Kenntlichmachung auf Speisekarten (§ 9 Zusatzstoff-Zulassungs-VO), oF ohne farbgebende Zusatzstoffe, V vegan, oS ohne Salz-Zusatz, oP ohne Pamöl/-fett, Lf lactosefrei, Gf glutenfrei, PK geeignet für pürierte Kost, okA ohne kennzeichnungspflichtige Allergene.

Gebinde:

Art.-Nr.	VP-EH	Menge	VK-EH	Inhalt	ergibt
53773	FS	3,0 kg	kg	3kg	46 l

Nährwerte:

Durchschnittlich enthalten:	pro 100 g Dessertpulver	pro 100 g verzehrfertig
Brennwert	1479 kJ	429 kJ
	348 kcal	102 kcal
Fett:	0 g	3,1 g
davon gesättigte Fettsäuren	0 g	1,9 g
Kohlenhydrate	86 g	16 g
davon Zucker	0,9 g	10 g
Eiweiß	0 g	2,9 g
Salz*	0 g	0,10 g

*Salz errechnet aus dem natürlich vorkommenden Natriumgehalt der Zutaten.

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

Produktgruppe: 70E Kochpudding Exquisit

Rezeptur: Rez.-Nr. 27428 vom 18.11.2019