Feinschmecker-Mousse

Apfelsine-Mascarpone-Geschmack

ArtNr.: 53781
2,5 kg für 3,125 l Sahne und 3,125 l Milch

Produkt-erklärung: Eine Feinschmecker-Mousse mit dem Geschmack von fruchtigen Apfelsinen, verfeinert mit Mascarpone. Die Mousse wird mit Milch und Sahne zubereitet.

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 mindestens 60 Minuten kaltstellen.

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

Rezepturvorschlag:

Dessertpulver:	100 g	1,0 kg	2,5 kg
Milch:	125 ml	1,25 l	3,125 l
Sahne:	125 ml	1,25 l	3,125 l
ergeben:	500 ml	5,0 l	12,5 l
Port.à 100 ml:	5	50	125

Zutaten: Zucker, Maltodextrin, modifizierte Stärke, Pflanzenöl (Palmöl, Kokosöl) ganz gehärtet, Gucosesirup, Speisegelatine, 3,25 % MASCARPONEPULVER, Aroma, Dextrose, Emulgator E 472a, MILCHEIWEISS, färbendes Lebensmittel (Maltodextrin, Kap-Jasmin-Extrakt).

Allergene: Produkt enthält Milch.

Merkmale: oK, oF, RGl, fzu, oS, Gts, Gf, InP.
oK ohne Kenntlichmachung auf Speisekarten (§9 Zusatzstoff-Zulassungs-VO), oF ohne farbgebende Zusatzstoffe, RGl Rindergelatine, fzu fertiggezuckert, oS Salz-Zusatz, Gts gefrier-tau-stabil Gf glutenfrei, InP Instant-Pulver

Gebinde:

Art.-Nr.	VP-EH	Menge	VK-EH	Inhalt	ergibt
53781	FS	2,5	KG	2,5 kg	12,5 l

Nährwerte:

Durchschnittlich enthalten:	**pro 100 g Dessertpulver**	**pro 100 ml verzehrfertig**
Brennwert	1872 kJ	743 kJ
	444 kcal	178 kcal
Fett:	12 g	11 g
davon gesättigte Fettsäuren	11 g	7,2 g
Kohlenhydrate	78 g	18 g
davon Zucker	48 g	12 g
Eiweiß	6,5 g	2,8 g
Salz*	0,19 g	0,09 g

* Salz errechnet aus dem natürlich vorkommenden Natriumgehalt der Zutaten.

Kennz./ MHD: Chargenkennzeichnung durch MHD. Mindesthaltbarkeit: 12 Monate.

Produktgruppe 74B Feinschmecker-Mousse

Rezeptur: 27503 vom 13.06.2022