Feinschmecker-Mousse
Pfirsich-Mascarpone-Geschmack

ArtNr.: 53785
2,5 kg für 3,125 l Sahne und 3,125 l Milch

Produkt-erklärung: Eine Feinschmecker-Mousse mit Mascarponepulver, gefriergetrockneten Pfirsichstücken und Pfirsich-Geschmack, die mit Milch und Sahne zubereitet wird.

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 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
kalte Milch:	125 ml	1,25 l	3,125 l
kalte 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, modifizierte Stärke, Maltodextrin, Dextrose, Glucosesirup, Pflanzenöl (Palmöl, Kokosöl) ganz gehärtet, Speisegelatine, Aromen (enthält MILCH), 3,9 % Mascarponepulver (MASCARPONEKÄSE, MAGERMILCHPULVER, MILCHEIWEISS, Stabilisator E 399ii), 3,9 % gefriergetrocknete Pfirsichstücke, 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 (§ 9ZZulV), oF ohne Farbstoff, RGl Rindergelatine, fzu fertig gezuckert, oS Salz-Zusatz, Gts gefrier-tau-stabil, Gf glutenfrei, InP Instant-Pulver.

Gebinde:

Art.-Nr.	VP-EH	Menge	VK-EH	Inhalt	ergibt
53785	FS	2,5	KG	2,5 kg	12,5 l

Nährwerte:

Durchschnittlich enthalten:	**pro 100 g Dessertpulver**	**pro 100 g verzehrfertig**
Brennwert	1881 kJ	1064 kJ
	446 kcal	255 kcal
Fett:	12 g	15 g
davon gesättigte Fettsäuren	11 g	10 g
Kohlenhydrate	78 g	25 g
davon Zucker	52 g	18 g
Eiweiß	6,3 g	3,9 g
Salz*	0,19 g	0,13 g

* Salz errechnet aus dem natürlich vorkommenden Natriumgehalt der Zutaten.

Kennz./ MHD: Chargenkennzeichnung durch MHD. Mindesthaltbarkeit: 16 Monate.

Produktgruppe: 74B Feinschmecker-Mousse

Rezeptur: Rez.-Nr. 27618 vom 13.10.2020