PRODUKTSPEZIFIKATION

Produktbezeichnung: **Mousse Exquisit Stracciatella-Geschmack mit Schokoladenstückchen**

Art.-Nr.: 53845 3,0 kg Faltschachtel ergeben 18,0 l

Produktbeschreibung:
Eine exklusive Mousse mit Stracciatella-Geschmack, verfeinert mit Schokoladenstückchen, die mit Milch aufgeschlagen wird.

Verwendungsmöglichkeiten:
als Dessert zum Abschluss einer Mahlzeit.

Zubereitung:
1. Eine der Rezeptur entsprechende Menge kalte Milch 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 Exquisit ca. 5 - 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.

Dessertpulver:	100 g	1,0 kg	3,0 kg
Milch:	300 ml	3,0 l	9,0 l
ergeben:	600 ml	6,0 l	18 l
Port.à 100 ml:	6	60	180

Zutaten:
Zucker, Maltodextrin, modifizierte Stärke, Speisegelatine, 8,6 % Schokoladenstückchen (Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, Emulgator SOJALECITHINE), Pflanzenöl (Palmöl, Kokosnussöl) ganz gehärtet, Glucosesirup, Emulgator E 472a, MILCHEIWEISS, färbendes Lebensmittel (Kap-Jasmin-Extrakt), Instantkaramellpulver (Glucosesirup, Maltodextrin, Zucker).

Produkt enthält: Soja, Milch

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

Gebinde:

Art.-Nr.	VP-EH	Menge	VK-EH	Inhalt	ergeben
53845	FS	1	KG	3,00	18,0 l

Nährwerte:

Durchschnittlich enthalten:	**pro 100 g Pulver**	**pro 100 g verzehrfertige Speise**
Brennwert	1942 kJ	685 kJ
	461 kcal	163 kcal
Fett	14 g	6,2 g
davon gesättigte Fettsäuren	13 g	4,8 g
Kohlenhydrate	75 g	22 g
davon Zucker	43 g	14 g
Eiweiß	7,9 g	4,5 g
Salz*	0,14 g	0 g

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

Mindesthaltbarkeit: Gut verschlossen, trockene und kühle Lagerung, 18 Monate
Produktgruppe: 74 Moussé Exquisit
Rezeptur: 27162 vom 16.09.2019