

Mousse Exquisit Haselnuss-Geschmack

mit gemahlene Haselnüssen und Schokoladenstücken

ArtNr:

53848

2,8 kg für 8,4 l Milch



Produkt-
erklärung:

Eine exklusive Mousse mit edlem Haselnuss-Geschmack, die mit Milch aufgeschlagen wird.

Zubereitung:

1. Eine der Rezeptur entsprechende Menge **kalte** Milch in eine Rührschüssel oder einen Anschlagessel geben. Die erforderliche Menge Dessertpulver in die langsam laufende Maschine geben und verrühren bis sich alles gelöst hat.
2. Mit erhöhter Geschwindigkeit der Maschine die Mousse ca. 5 Minuten aufschlagen.
3. 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	2,8 kg
Milch:	300 ml	3,0 l	8,4 l
ergeben:	600 ml	6,0 l	16,8 l
Port.à 100 ml:	6	60	168

Zutaten:

Zucker, modifizierte Stärke, Maltodextrin, Pflanzenöl (Palmöl, Kokosnussöl) ganz gehärtet, Glucosesirup, Speisegelatine, 4,9 % HASELNÜSSE gemahlen, 4,9 % Raspelschokolade (Zucker, Kakaomasse, fettarmes Kakaopulver, Kakaobutter, Emulgator Lecithin), Kakaopulver stark entölt (enthält Lecithin), Emulgator E 472a, MILCHEIWEISS, Aromen, Instantkaramellpulver (Glucosesirup, Maltodextrin, Zucker).

Allergene:

Produkt enthält Milch und Haselnuss.

Merkmale:

oK, oF, RGI, fzu, oS, Gts, Gf, InP

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

Gebinde

Art.-Nr.	VP-EH	Menge	VK-EH	Inhalt	ergibt
55848	FS	2,8	KG	2,8 kg	16,8 l

Nährwerte:

Durchschnittlich enthalten:	pro 100 g Pulver	pro 100 g verzehrfertige Speise
Brennwert	1956 kJ	689 kJ
	465 kcal	164 kcal
Fett:	16 g	6,6 g
davon gesättigte Fettsäuren	12 g	4,7 g
Kohlenhydrate	70 g	21 g
davon Zucker	42 g	14 g
Eiweiß	9,3 g	4,8 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

74 Mousse Exquisit

Rezeptur:

Rez.-Nr. 27031 vom 03.05.2021