PRODUKTSPEZIFIKATION



mit gemahlenen Haselnüssen und Schokoladenstücken

Art.-Nr.: 53848 2,8 kg Faltschachtel ergeben 16,8 l



Produktbeschreibung:

Eine exklusive Mousse mit edlem Haselnuss-Geschmack, 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. 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.

Dessertpulver:	100 g	1,0 kg	2,8 kg
Milch:	300 ml	3,0 l	8,4
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 entöllt (enthält Lecithin), Emulgator E 472a, MILCHEIWEISS, Aromen, Instantkaramellpulver (Glucosesirup, Maltodextrin, Zucker).

Produkt enthält: Milch, Haselnuss

<u>Produktmerkmale:</u> oK, oF, RGI, fzu, oS, Gts, Gf, InP

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

Gebinde:	ArtNr.	VP-EH	Menge	VK-EH	Inhalt	ergeben	
	53848	FS	1	KG	2,80	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 sich aus dem natürlich vorkommenden Natriumgehalt der Zutaten.

Mindesthaltbarkeit: Gut verschlossen, trockene und kühle Lagerung, 16 Monate

<u>Produktgruppe:</u> 74 Moussé Exqusit

Rezeptur: Rez.-Nr. 27031 vom 03.05.2021