

PRODUKTSPEZIFIKATION



Produktbezeichnung:

Fix Pulver für Quarkauflauf

Art.-Nr.:

53855 2,55 kg Faltschachtel für 4,5 l Milch, 4,5 kg Speisequark und 1,5 kg TK-Obst

Produktbeschreibung:

Ein fertig gezuckertes Pulver für Quark-Aufläufe, das mit Milch und Quark zubereitet wird. Es kann mit verschiedenen Früchten (z. B. Pfirsich, Aprikosen, Kirschen, Himbeeren oder anderen verschiedenen Beerenfrüchten) variiert werden.

Verwendungsmöglichkeiten:

als warme Hauptmahlzeit oder als Dessert zum Abschluss einer Mahlzeit.

Zubereitung:

1. Die in der Rezeptur angegebene Menge Milch mit dem erforderlichen Dessertpulver gut verrühren.
2. Den Quark vorsichtig unter das angerührte Dessertpulver heben. Klein geschnittenes Obst oder Beerenfrüchte unterheben.
3. Ein GN-Blech gut ausfetten und mit Grieß oder Paniermehl austreuen.
4. Die Quarkmasse in das GN-Blech füllen, glatt streichen. Im vorgeheizten Combi-Dämpfer bzw. Backofen bei ca. 165°C bis 175°C ca. 45 - 60 Minuten backen.
5. Die angegebene Backzeit und Temperatur kann je nach Ofentyp variieren. (Garprobe)
6. Den Quarkauflauf ca. 5 - 10 Minuten ruhen lassen, portionieren und mit Puderzucker bestreuen.

Fix - Pulver	425 g	850 g	2,55 kg
Milch	750 ml	1,5 l	4,5 l
Speisequark	750 g	1,5 kg	4,5 kg
TK-Obst	250 g	500 g	1,5 kg
oder frisches Obst/Dosenobst	(500 g)	(1,0 kg)	(3,0 kg)
ergibt flaches Gastronorm-Blech	1/2	1	3
Portionen als Hauptmahlzeit à ca. 240 g	8	16	48
Portionen als Dessert à ca. 160 g	12	24	72

Zutaten:

Zucker, WEIZENMEHL, modifizierte Stärke, SAHNEPULVER, EIWISSPULVER, Stärke, Aroma.

Produkt enthält:

Weizen, Ei, Milch

Produktmerkmale:

oK, oF, OLV, fzu, oP, SE

oK ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe gem. deutscher LMZDV, oF ohne farbgebende Zusatzstoffe, OLV ovo-lacto-vegetabil, fzu fertig gezuckert, oP ohne Palmöl, -fett, SE für Senioren-Ernährung geeignet

Gebinde:

Art.-Nr.	VP-EH	Menge	VK-EH	Inhalt	ergeben
53855	FS	1	KG	2,6	48 / 72 Port.

Nährwerte:

Durchschnittlich enthalten:	pro 100 g Pulver	pro 100 g verzehrfertige Speise
Brennwert	1689 kJ	596 kJ
	399 kcal	141 kcal
Fett	5,5 g	2,7 g
davon gesättigte Fettsäuren	3,2 g	1,6 g
Kohlenhydrate	76 g	20 g
davon Zucker	46 g	14 g
Eiweiß	11 g	8,9 g
Salz*	0,32 g	0,16 g

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

Mindesthaltbarkeit:

Gut verschlossen, trockene und kühle Lagerung, 12 Monate

Produktgruppe:

83 Süße Spezialitäten

Rezeptur:

Rez.-Nr. 28852 vom 01.09.2011