Feinschmecker-Mousse
Sauerkirsch-Geschmack
Schwarzwälder Art

ArtNr.: 53857

3,0 kg für 3,75 l Sahne und 3,75 l Milch

Produkt-erklärung: Eine Feinschmecker-Mousse mit dem harmonischen Geschmack von Sauerkirschen und Schokolade, 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 kalt stellen.

Das Fassungsvermögen der Rührschüssel sollte 3mal größer sein als die Flüssigkeitsmenge, da die Mousse sehr voluminös wird.

Rezepturvorschlag:

Dessertpulver:	200 g	1,0 kg	3,0 kg
kalte Milch:	250 ml	1,25 l	3,75 l
kalte Sahne:	250 ml	1,25 l	3,75 l
ergeben:	1,5 l	7,5 l	22,5 l
Port. à 100 ml:	15	75	225

Zutaten: Zucker, Maltodextrin, Glucosesirup, 7,5 % Sauerkirschfruchtpulver (Kirschsaftkonzentrat, Maltodextrin), Kokonussöl ganz gehärtet, Speisegelatine, 3,8 % gefriergetrocknete Sauerkirschen, 3,8 % Schokoraspeln (Zucker, Kakaomasse, fettarmes kakaopulver, Kakaobutter, Emulgator Rapslecithin), MILCHPROTEIN, Emulgator E 472b, Aroma, färbendes Lebensmittel Rote-Bete-Pulver, Säuerungsmittel Citronensäure.

Allergene: Produkt enthält Milch.

Merkmale: oK, oF, RGl, fzu, oS, oP, Gts, Gf, InP.
oK ohne Kenntlichmachung auf Speisekarten (§ 9ZZulV), oF ohne Farbstoff, RGl Rindergelatine, fzu fertig gezuckert, oS Salz-Zusatz, oP ohne Palmöl/fett, Gts gefrier-tau-stabil, Gf glutenfrei, InP Instant-Pulver.

Gebinde:

Art.-Nr.	VP-EH	Menge	VK-EH	Inhalt	ergibt
53857	FS	3	KG	3,0 kg	22,5 l

Nährwerte:

Durchschnittlich enthalten:	**pro 100 g Dessertpulver**	**pro 100 ml verzehrfertig**
Brennwert	1862 kJ	493 kJ
	442 kcal	118 kcal
Fett:	12 g	7,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	11 g	4,8 g
Kohlenhydrate	72 g	11 g
davon Zucker	49 g	8,0 g
Eiweiß	9,7 g	2,3 g
Salz*	0,21 g	0,06 g

* Salz errechnet aus dem natürlich vorkommenden Natriumgehalt der Zutaten.

Kennz./ MHD: Chargenkennzeichnung durch MHD. Mindesthaltbarkeit: 18 Monate.

Produktgruppe: 74B Feinschmecker-Mousse

Rezeptur: 27075 vom 21.11.2022