

PRODUKTSPEZIFIKATION



Produktbezeichnung:

Mousse Exquisit Mousse au chocolat

Art.-Nr.:

55841

4 x 1,0 kg Faltschachtel ergeben jeweils 6,0 l

Produktbeschreibung:

Eine exklusive Mousse mit erlesenem Kakao, die mit Milch aufgeschlagen wird.

Verwendungsmöglichkeiten:

als klassisches 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 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	330 g	1,0 kg
Milch:	300 ml	1,0 l	3,0 l
ergeben:	600 ml	2,0 l	6,0 l
Port.à 100 ml:	6	20	60

Zutaten:

Zucker, 22 % Kakaopulver stark entölt (enthält Sonnenblumenlecithin), modifizierte Stärke, Pflanzenöl (Palmöl, Kokosnussöl) ganz gehärtet, Glucosesirup, Speisegelatine, Emulgator E 472a, MILCHEIWEISS.

Produkt enthält:

Milch

Produktmerkmale:

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-tau-stabil, Gf glutenfrei, InP Instant Pulver

Gebinde:

Art.-Nr.	VP-EH	Menge	VK-EH	Inhalt	ergeben
55841	FS	1	KG	1,00	6,0 l

Nährwerte:

	pro 100 g Pulver	pro 100 g verzehrfertige Speise
Durchschnittlich enthalten:		
Brennwert	1822 kJ	437 kJ
	433 kcal	104 kcal
Fett	14 g	3,9 g
davon gesättigte Fettsäuren	12 g	3,0 g
Kohlenhydrate	65 g	13 g
davon Zucker	40 g	9,1 g
Eiweiß	11 g	3,5 g
Salz*	0,17 g	0,09 g

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

Mindesthaltbarkeit:

Gut verschlossen, trockene und kühle Lagerung, 16 Monate

Produktgruppe:

74 Moussé Exquisit

Rezeptur:

28979 vom 27.10.2011