

PRODUKTSPEZIFIKATION



Produktbezeichnung: Mousse Exquisit Weiße Mousse au chocolat

Art.-Nr.: 55843 4 x 1,0 kg Faltschachtel ergeben jeweils 6,0 l

Produktbeschreibung:

Ein exklusives Dessert, das 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 Anschlagessel 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:	100g	330g	1,0 kg
Milch	300ml	1,0 l	3,0 l
ergeben:	600ml	2,0 l	6,0 l
Port. à 100ml:	6	20	60

Zutaten:

Zucker, modifizierte Stärke, SÜSSMOLKENPULVER, pflanzliches Öl (Palmöl, Kokosnussöl) ganz gehärtet, Glucosesirup, Speisegelatine, 6 % Weiße Schokolade (Zucker, Kakaobutter, VOLLMILCHPULVER, Emulgator Sonnenblumenlecithin), Kakaobutterpulver (Kakaobutter, MAGERMILCHPULVER, Stabilisator E 450), Emulgatoren E472a, MILCHEIWEISS, Aroma.

Produkt enthält: Milch

Produktmerkmale: oK, oF, RGI, fzu, oS, Gts, Gf, Pa, 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, Pa purinarm, InP Instant Pulver

Gebinde:

Art.-Nr.	VP-EH	Menge	VK-EH	Inhalt	ergeben
55843	FS	1	KG	1,00	6,0 l

Nährwerte:

Durchschnittlich enthalten:	pro 100 g Pulver	pro 100 ml verzehrfertige Speise
Brennwert	1921 kJ	453 kJ
	456 kcal	108 kcal
Fett	14 g	4,1 g
davon gesättigte Fettsäuren	13 g	3,2 g
Kohlenhydrate	73 g	15 g
davon Zucker	45 g	9,9 g
Eiweiß	9,1 g	3,2 g
Salz*	0,25 g	0,11 g

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

Mindesthaltbarkeit: Gut verschlossen, trockene und kühle Lagerung, 18 Monate

Produktgruppe: 74 Moussé Exquisit

Rezeptur: 27351 vom 20.10.2023