

CARTE D'OR Mousse-Dessert Stracciatella



Artikelnummer 854
EAN Code DU 4007801108542
Verpackung 1,6 kg



Eigenschaften

Leichtes, besonders cremiges Dessert mit Stracciatellageschmack!

Zubereitung

- Pulver laut Mengentabelle mit kalter, pasteurisierter Milch vermischen.
- In der Aufschlagmaschine ca. 3-5 Minuten auf höchster Stufe aufschlagen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
- In beliebige Formen afüllen und ca. 90 Minuten kaltstellen.
- Kühl servieren!

Zutaten

Zucker, 17 % Schokolade (Zucker, Kakaomasse, Vollmilchpulver, Milchfett, Kakaobutter, Aroma), pflanzliches Fett gehärtet, Milhzucker, Emulgatoren (Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren), Magermilchpulver, Milcheiweiß, Speisegelatine, modifizierte Stärke, Stärke, Verdickungsmittel (Natriumalginat), Curcuma, Aroma.

Ergiebigkeit

1600 g Desserpulver + 4 Liter Milch = ca. 160 Portionen Dessert

Für Fragen zum Produkt kontaktieren Sie bitte unser Kochstudioteam unter der Nummer 01/60 535 230. Informationen zu weiteren Produkten finden Sie auf unserer Website!

Seite 1

Produktvorteile

- Einfache und schnelle Zubereitung - nur mit Milch anrühren
- Warm oder kalt servierbar
- Preiswerte, schnell verfügbare Nachspeise

Nährwerte

Name	pro 100 g/ml
Brennwerte kJ	2.000,00 kJ
Brennwerte kcal	450,00 kcal
Eiweiß	8,00 g
Kohlenhydrate	66,00 g
Fett	21,00 g

Rechtlicher Hinweis: Unsere Produkte können Rezepturänderungen unterliegen. Maßgeblich sind die Angaben auf der Produktpackung.