

## CARTE D'OR Mousse au chocolat 1,44kg



Artikelnummer 87178  
EAN Code DU 8722700787495



### Eigenschaften

Dessertpulver für luftig-leichtes Mousse au Chocolat für höchste Ansprüche.

### Zubereitung

Zubereitung als Creme:

- Schlagobers leicht aufschlagen.
- Kalte, PASTEURISIERTE Milch und Cremepulver laut Mengentabelle hinzufügen und ca. 1 Minute weiterschlagen (bei Zubereitung in Aufschlagmaschine - mittlere Stufe).
- Die Creme in Gläser füllen und mindestens 1 Stunde kaltstellen.

Zubereitung zum Nockerlformen:

- Schlagobers mit der Aufschlagmaschine oder dem Handmixer sehr steif, voll aufschlagen.
- Kalte, PASTEURISIERTE Milch und Cremepulver laut Mengentabelle hinzufügen und bis zu 1 Minute (nicht länger) weiterschlagen (bei Zubereitung in Aufschlagmaschine - mittlere Stufe).
- Die Creme ca. 3 Stunden kühlstellen, anschließend mit einem Löffel Nockerl formen und auf einem Teller legen.

### Zutaten

59 % Schokoladenpulver ( Zucker, Kakao), Zucker, 7% fettarmer Kakao, pflanzliches Fett gehärtet, Milchzucker, Speisegelatine, Emulgatoren (Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren), Milcheiweiss, Verdickungsmittel (Natriumalginat).

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

### Ergiebigkeit

1 kg = 5 Liter = 50 Portionen à 0,1 Liter

### Tips

- Als klassisches Mousse au Chocolat in Nockerlform
- Zum Dressieren in Gläser, auf Teller oder als Tortenverzierung
- Zum Füllen und Bestreichen von Torten und Rouladen

### Produktvorteile

- Ausgezeichneter Geschmack
- Locker-cremige Konsistenz
- Beliebtes Dessert für höchste Ansprüche

### Nährwerte

Name	pro 100 g/ml
Brennwerte kJ	1.800,00 kJ
Brennwerte kcal	420,00 kcal
Eiweiß	11,00 g
Kohlenhydrate	60,00 g
Fett	14,00 g

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