

CARTE D'OR Soufflé



Artikelnummer 76070
EAN Code DU 9000275760709
Verpackung 1,6 kg



Eigenschaften

CARTE D'OR Soufflé – ein traumhaft flaumiger Genuss auf Topfenbasis mit einem Hauch Vanille

Zubereitung

Combi Dämpfer

- Tiefgekühlte Soufflés der Plastikverpackung entnehmen und gleichmäßig auf einem gelochten GN-Blech oder –gitter verteilen
- Im vorgeheizten Combi-Dämpfer bei 140-150°C Heißluft und 50% Dampf ca. 15 Minuten backen.
- Die Soufflés aus der Aluschale lösen und rasch servieren.
- Für Soufflés ohne Bräunung die tiefgekühlten Soufflés der Plastikverpackung entnehmen und gleichmäßig auf einem gelochten GN-Blech oder –gitter verteilen.
- Im vorgeheizten Combi-Dämpfer 100% Dampf ca. 15 Minuten backen.
- Die Soufflés aus der Aluschale lösen und rasch servieren.
- Produkt vor dem Servieren auf mind. 75°C erhitzen.

Zutaten

Vollei, Rahm, Speisetopfen (20 % F.i.T), Zucker, Weizenmehl, Weizengrieß, Stärke, Speisegelatine, Vanille-Extrakt, Aroma, Farbstoff Carotin.

Ergiebigkeit

1 Packung ergibt 20 Portionen à 80 g

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

Tips

Mit Carte D´Or Dessertsaucen und Gartenfrüchten servieren!

Produktvorteile

- Feiner Topfengeschmack mit einem Hauch Vanille
- Flaumige, aber stabile Konsistenz
- Einfache Zubereitung im Combi-Dämpfer
- Umgeht den größten Risikofaktor eines Soufflés - das Zusammenfallen vor dem Servieren
- Unzählige Variationsmöglichkeiten: mit Saucen, Eis, Früchten, Cremes, Mousses
- Kann problemlos regeneriert

Nährwerte

Name	pro 100 g/ml
Brennwerte kJ	1.136,00 kJ
Brennwerte kcal	271,00 kcal
Eiweiß	23,00 g
Kohlenhydrate	23,00 g
Fett	10,00 g

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