

CARTE D'OR Basis für Süßen Auflauf



Artikelnummer 7828
EAN Code DU 9000275752800
Verpackung 3 kg



Eigenschaften

Ideal rezeptierte Basismischung für lockere, flaumige Auflaufgerichte. Als Dessert und als Hauptspeise, warm und kalt servierbar.

Zubereitung

Grundzubereitung für 1/1 Gastronormwanne (6cm Rand):

- 1,5 Liter Wasser und 2 kg Topfen anrühren.
- 1kg Basis für Süßen Auflauf unterrühren bis cremige Konsistenz entsteht.
- 3/4 kg Früchte (Frische Früchte, TK-Früchte, Dosenfrüchte) einrühren und Masse in die gefettete Gastronormwanne füllen.
- 1/1 Gastronormwanne in das vorgeheizte Rohr schieben und wie gefolgt backen:
- Konvektomat/Heißlufttherd: ca. 60 Minuten bei 150°C
- Backrohr: ca. 80 Minuten bei 180°C

ACHTUNG! Die angegebene Backzeit ist ein Richtwert und kann je nach Ofentyp variieren.

TIPPI!

Anstelle von Wasser können Sie auch Milch zur Zubereitung verwenden. In diesem Fall benötigen Sie für die Grundmasse 2 Liter Milch, 1,5 kg Topfen und 1 kg Basis für Süßen Auflauf.

Zutaten

Zucker, Weizengrieß, Trockenhühnerei, Weizenmehl, pflanzliches Fett, modifizierte Stärke, Milchzucker, Milcheiweiß,

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

jodiertes Speisesalz, Säuerungsmittel Zitronensäure, Vanillin, Zitronensaft, Stärke, Gewürz.

Ergiebigkeit

3 kg = 53 Portionen à ca. 300 g Hauptspeise und 158 Portionen à ca. 100 g Dessert

Tips

Für süße Auflaufgerichte (als Hauptspeise oder Dessert).
Für Knödelfüllungen, für Topfenknödel oder Topfennockerl.
Zugabe von frischem-, Dosen oder Tiefkühl-Obst für Topfen-Früchte-Auflauf.
Zugabe von gekochtem Reis für Reisauflauf.

Produktvorteile

- Einfache und rasche Zubereitung
- In 5 Minuten backfertig; kein Frischei erforderlich
- Verwendung von frischem-, Dosen- oder Tiefkühl-Obst (ohne aufzutauen) möglich
- Bainmarie-stabil
- Wiedererwärmbar
- Gefriertastabil

Nährwerte

| Name | pro 100 g/ml |
|-----------------|--------------|
| Brennwerte kJ | 1.801,00 kJ |
| Brennwerte kcal | 429,00 kcal |
| Eiweiß | 12,00 g |
| Kohlenhydrate | 70,00 g |
| davon Zucker | 43.400,00 mg |
| Fett | 11,00 g |

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