

CARTE D'OR Basis für Tiramisu-Füllcreme



Artikelnummer 8040
EAN Code DU 9000275804007
Verpackung 1,8 kg



Eigenschaften

Fertig rezeptierte Basismischung nach original italienischem Rezept für Tiramisu (nur noch Mascarpone zugeben).

Zubereitung

- Cremepulver in kalte pasteurisierte Milch lt. Mengentabelle einrühren, Mascarpone (Mascarino, Tiramisu-Käse, etc.) dazugeben und 3 Min. auf mittlerer Stufe aufschlagen.
- Biskotten kurz in kalten Kaffee tunken.
- Creme und Biskotten schichtweise in eine Form füllen.
- Mindestens 3 Stunden kalt stellen.

Zutaten

Zucker, Trockenmagermilch, modifizierte Stärke, Trockenhühnereigelb 10 %, Speisegelatine, Aroma.

Ergiebigkeit

1 kg = 61 Portionen à 100g

Tips

In Schnittenform als Alternative zu Torten / Kuchen.

Für Dessert-Bufferets (Löffelweise zu entnehmen).

Zum besseren Stürzen des fertigen Tiramisu die Form vorher mit Frischhaltefolie auslegen.

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

Fertige Creme mit etwas Amaretto oder Maraschino aromatisieren.

Produktvorteile

- Kein Frischei erforderlich
- Kalorienreduzierte Füllcreme liegt voll im "Light-Trend"
- Halber Mascarpone-Verbrauch, daher preisgünstiger als Selbstherstellung

Nährwerte

Name	pro 100 g/ml
Brennwerte kJ	1.751,00 kJ
Brennwerte kcal	418,00 kcal
Eiweiß	15,00 g
Kohlenhydrate	74,00 g
Fett	6,00 g

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