

CARTE D'OR Basis für Weinschaumcrème



Artikelnummer 8041
EAN Code DU 9000275804106
Verpackung 1,5 kg



Eigenschaften

Luftig-lockere Schaumcreme mit individuellen Abwandlungsmöglichkeiten. Für kalte und warme Dessert-Spezialitäten.

Zubereitung

- Cremepulver mit kalter, pasteurisierter Milch laut Mengentabelle verrühren und mit dem Rührgerät bei höchster Geschwindigkeit aufschlagen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht wird.
- Weißwein bei schnell laufendem Rührgerät langsam zugießen und 2 - 3 Minuten weiterschlagen.
- Die fertige Creme in Gläser portionieren und kühl servieren.

Zutaten

Zucker, gehärtetes pflanzliches Fett, Glukosesirup, modifizierte Stärke, Trockenmagermilch, Emulgator E 472b, Milcheiweiß, Geliermittel (E 415, E 401), Aroma, Farbstoff (E 104, E 110).

Ergiebigkeit

1 kg = 10 Liter = 100 Portionen à 100g

Tips

Die fertige Creme mit abgeriebenen Zitronen- oder Orangenschalen verfeinern.
Mit Früchten und Eiscreme servieren.

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

Die fertige Creme kurz erwärmen -> ergibt eine leichte, luftige Sauce.

Auch zum Gratinieren im Salamander geeignet.

Zugabe anstelle von Wein:

Fruchtsaft (Fruchtschaumcreme) Most (Mostschaumcreme) Kaffee (Moccaschaumcreme)

Produktvorteile

- Beliebtes, klassisches Dessert (wie Weinchadeau)
- Einfache und schnelle Zubereitung (5 Minuten)
- Keine Verwendung von Frischei

Nährwerte

Name	pro 100 g/ml
Brennwerte kJ	2.070,00 kJ
Brennwerte kcal	490,00 kcal
Eiweiß	3,00 g
Kohlenhydrate	74,00 g
Fett	20,00 g

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