

**Produktdaten**

Artikelbezeichnung : Crème Pâtisserie 1,2 kg FS  
Verkehrsbezeichnung : Puddingcreme mit Vanille-Geschmack zum Füllen und Garnieren / Creme mit Vanille-Geschmack zum Füllen und Garnieren  
Bundeslebensmittelschlüssel :  
Herkunftsangabe :  
Hersteller : Hügli Nahrungsmittel GmbH  
Hersteller-Adresse :  
Markenname : VOGEELEY  
GTIN : 4000345897460  
LAN : 20002185  
Höhe : 233 mm  
Breite : 128 mm  
Tiefe : 84 mm  
Nettogewicht : 1,2 kg  
Bruttogewicht : 1,2935 kg  
Füllmenge : 4 l

**Zutaten**

Zutaten: Zucker, modifizierte Stärke, MAGERMILCHPULVER, Glukosesirup, pflanzliche Öle (Kokos-, Raps-), Emulgator Milchsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Geliermittel Carrageen, natürliches Aroma, MILCHEIWEISS, Saflorkonzentrat, Stabilisator Diphosphate, Salz, Farbstoff, Carotin

**Allergene**

Milch und Milcherzeugnisse : enthält

**Nährwerte**

Bezug : 100 g  
Energie [kJ] : ca. 1714 kJ  
Energie [kcal] : ca. 405 kcal  
Fett : ca. 4,7 g  
davon gesättigte Fettsäuren : ca. 4,3 g  
Kohlenhydrate : ca. 85,8 g  
davon Zucker : ca. 64,4 g  
Eiweiß : ca. 4,5 g  
Salz : ca. 0,8 g

**Handhabung**

min. Restlaufzeit ab Wareneing.: 120

**Zubereitung**

1. Pulver laut Mengentabelle in kaltes Wasser einrühren. 2. In der Aufschlagmaschine/mit einem Handrührgerät auf niedriger Stufe einrühren. Anschließend 3 Minuten auf höchster Stufe aufschlagen bis eine glänzende Creme erreicht ist. Zubereitungsvorschläge: für Creme: 200 g/l für Füllungen (z.B. Eclairs, Cornets, Torten): 300 g/l für Cremeschnitten: 400 g/l Tipp: für die Herstellung einer Crème Diplomat einen Teil Puddingcreme und einen Teil geschlagenen Sahne (Rahm) verwenden. Kann beliebig z.B. mit Fruchtmarm aromatisiert werden

Alle Angaben ohne Gewähr. Alle Angaben stammen vom Hersteller der Ware, GAFATEAM trägt hierfür keine Verantwortung. Maßgeblich ist immer die Angabe auf der Verpackung. Die Daten entsprechen dem Stand vom 02.07.2023.

Irrtümer und Änderungen vorbehalten.