

**Produktdaten**

Artikelbezeichnung : Dr. Oetker Professional Mousse au Chocolat ohne Kochen10x1kg  
Verkehrsbezeichnung : Dessertpulver für Schokoladenmousse  
Bundeslebensmittelschlüssel :  
Herkunftsangabe : FRANKREICH  
Hersteller : Dr. Oetker Professional  
Hersteller-Adresse :  
Markenname : Dr. Oetker Professional  
GTIN : 4008241420003  
LAN :  
Höhe : 175 mm  
Breite : 80 mm  
Tiefe : 120 mm  
Nettogewicht : 1000 g  
Bruttogewicht : 1063 g  
Füllmenge : 2500 ml  
ohne dekl. Zusatzstoffe : Ja

**Zutaten**

Zutaten: Zucker, 19% fettarmes Kakaopulver, Glukosesirup, 6,0% Schokolade (Kakaomasse, Zucker, Kakaobutter, fettarmes Kakaopulver, Emulgator (Lecithine)), Palmfett, Rindergelatine, Maltodextrin, modifizierte Kartoffelstärke, Emulgator (E 472b), MILCHEIWEISS, getrocknetes Kaffeepulver, Verdickungsmittel (Carrageen), Salz, Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (LAKTOSE, EI, GLUTENHALTIGES GETREIDE, MANDELN, HASELNÜSSE, PISTAZIEN, WALNÜSSE), Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.

**Allergene**

Eier und Eierzeugnisse : enthält in Spuren  
Milch und Milcherzeugnisse : enthält  
Nüsse und Nusserzeugnisse. Kann Mandeln. Haselnüsse. Walnüsse. Cashewnüsse etc. einschließen: enthält in Spuren  
Glutenhaltige Cerealien und glutenhaltige Cerealiererzeugnisse : enthält in Spuren  
Gerste und Gerstenerzeugnisse (glutenhaltiges Getreide) : enthält in Spuren  
Kamut und Kamuterzeugnisse (glutenhaltiges Getreide) : enthält in Spuren  
Hafer und Hafererzeugnisse (glutenhaltiges Getreide) : enthält in Spuren  
Dinkel und Dinkelerzeugnisse (glutenhaltiges Getreide) : enthält in Spuren  
Roggen und Roggenerzeugnisse : enthält in Spuren  
Mandeln und Mandelerzeugnisse : enthält in Spuren  
Haselnuss und Haselnusserzeugnisse : enthält in Spuren  
Pistazie und Pistazienerzeugnisse : enthält in Spuren  
Walnuss und Walnusserzeugnisse : enthält in Spuren  
Weizen und Weizenerzeugnisse : enthält in Spuren

**Nährwerte**

Bezug : 100 g  
Energie [kJ] : ca. 1773 kJ  
Energie [kcal] : ca. 422 kcal  
Fett : ca. 12,0 g  
davon gesättigte Fettsäuren : ca. 9,6 g  
Kohlenhydrate : ca. 63,0 g  
davon Zucker : ca. 49,0 g  
Eiweiß : ca. 11,0 g  
Salz : ca. 0,52 g

**Handhabung**

min. Restlaufzeit ab Wareneing.: 150

**Zubereitung**

Die erforderliche Menge kalte Milch in ein hohes Gefäß geben. Die entsprechende Menge Dessertpulver einrühren. Mit einem Rührgerät oder einer Anschlagmaschine ca. 5 Minuten auf höchster Stufe aufschlagen, bis die Mousse eine sahnige Konsistenz erreicht hat. Portionieren und mind. 1 Stunde kalt stellen.  
Dosierung: 400 g Dessertpulver auf 1 l Milch.

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 14.03.2023.

Irrtümer und Änderungen vorbehalten.