

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.