

**Produktdaten**

Artikelbezeichnung	: Dr. Oetker Professional Mousse au Chocolat blanc ohne Kochen 6x1kg
Verkehrsbezeichnung	: Dessertpulver für weiße Mousse au Chocolat
Bundeslebensmittelschlüssel	:
Herkunftsangabe	: FRANKREICH
Hersteller	: Dr. Oetker Professional
Hersteller-Adresse	:
Markenname	: Dr. Oetker Professional
GTIN	: 4008241438008
LAN	:
Höhe	: 175 mm
Breite	: 80 mm
Tiefe	: 120 mm
Nettogewicht	: 1000 g
Bruttogewicht	: 1063 g
Füllmenge	: 3100 ml
ohne dekl. Zusatzstoffe	: Ja

**Zutaten**

Zutaten: Zucker, 20% weiße Schokolade (Zucker, Kakaobutter, VOLLMILCHPULVER, Emulgator (Lecithine (SOJA)), gemahlene Vanilleschoten), Glukosesirup, Palmfett, Rindergelatine, modifizierte Stärke, Emulgator (E 472b), MILCHEIWEISS, Maltodextrin, Verdickungsmittel (Carrageen), Salz, Aroma, Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (EI, GLUTENHALTIGES GETREIDE, MANDELN, HASELNÜSSE, WALNÜSSE, PISTAZIEN), 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
Soja und Sojaerzeugnisse	: enthält
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. 2066 kJ
Energie [kcal]	: ca. 492 kcal
Fett	: ca. 20,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	: ca. 16,0 g
Kohlenhydrate	: ca. 69,0 g
davon Zucker	: ca. 56,0 g
Eiweiß	: ca. 8,4 g
Salz	: ca. 0,46 g

**Handhabung**

min. Restlaufzeit ab Wareneing.: 150

**Zubereitung**

1. Die erforderliche Menge kalte Milch in ein hohes Gefäß geben. 2. Die entsprechende Menge Dessertpulver einrühren. 3. Mit einem Rührgerät oder einer Anschlagmaschine ca. 5 Minuten auf höchster Stufe aufschlagen, bis die Mousse eine sahnige Konsistenz erreicht hat. 4. Portionieren und mind. 1 Stunde kalt stellen. Hinweis: Bei einer größeren Zubereitungsmenge sollte die Aufschlagzeit

---

von 5 Minuten auf höchster Stufe unbedingt eingehalten werden, um ein optimales Ergebnis zu erreichen. Dosierung: 320 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.