

Produktinformation

Sahnestand Madagaskar-Vanille

Pulvermischung mit Madagaskar-Vanille zur Herstellung von hochwertigen und frostergerechten Sahneschnitten, -torten und -desserts.

Art.Nr. **1047243**
 Versandeinheit 1 Eimer à 3 kg
 Gebindeeinheit Eimer
 Einzeleinheit Eimer



MHD 24 Monate



Nährwerte ø pro 100 g im Trockenprodukt

Brennwert	1.676 kJ / 395 kcal
Fett	0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0 g
Kohlenhydrate	92 g
davon Zucker	80 g
Eiweiß	6,9 g
Salz	0,06 g

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe nach §5 LMZDV keine

kennzeichnungspflichtige Allergene

Ohne rezeptorischen Zusatz von Stoffen mit allergenem Potential gemäß der aktuellen Fassung der Verordnung (EU) 1169/2011 Anhang II.



Kostformeinigung

<input type="checkbox"/>	Angepasste Vollkost	<input type="checkbox"/>	Hochkalorisch
<input type="checkbox"/>	Glutenfrei	<input type="checkbox"/>	Lactosefrei
<input type="checkbox"/>	Natriumarm	<input type="checkbox"/>	Hefefrei
<input type="checkbox"/>	Vegan	<input type="checkbox"/>	Palmölfrei
<input type="checkbox"/>	Ovo-lacto-vegetabil	<input type="checkbox"/>	Dysphagie

Zutaten

Zucker, Rindergelatine, Maltodextrin, modifizierte Stärke, Bourbon-Vanille-Extrakt 1,5%, Bourbon-Vanille-Pulver 0,5%, natürliches Aroma.

Zubereitungsanleitung

1. Mit dem Schneebesen 200 g Pulver in 250 ml Wasser (20 °C) kräftig einrühren.
2. Das Pulver-Wassergemisch unter 1.000 g geschlagene Sahne heben.
3. Nach Bedarf kann die Creme mit Früchten, Sirup, Schokolade oder Likör verfeinert werden.
4. Anschließend die Sahnemasse weiter verarbeiten und 2 Stunden kalt stellen.

Die Mengenangaben sind für ein Schnittenblech 60 cm x 20 cm ausgelegt.