

Produktdaten

Artikelbezeichnung : Dr. Oetker Professional Crème Brûlée / Crème Caramel 6x1kg
Verkehrsbezeichnung : Dessertpulver für Crème Brûlée oder Crème Caramel
Bundeslebensmittelschlüssel :
Herkunftsangabe : FRANKREICH
Hersteller : Dr. Oetker Professional
Hersteller-Adresse :
Markenname : Dr. Oetker Professional
GTIN : 4006733008111
LAN :
Höhe : 140 mm
Breite : 80 mm
Tiefe : 120 mm
Nettogewicht : 1000 g
Bruttogewicht : 1055 g
Füllmenge : 7 l
ohne dekl. Zusatzstoffe : Ja

Zutaten

Zutaten: Zucker, Maisstärke, 2,0% HÜHNERVOLLEIPULVER, Verdickungsmittel (Carrageen), Dextrose, färbende Lebensmittel (Karottensaftkonzentrat, Kurkumaextrakt), natürliches Bourbon-Vanille-Aroma, Salz, Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (MILCH/LAKTOSE, GLUTENHALTIGES GETREIDE, MANDELN, HASELNÜSSE, WALNÜSSE, PISTAZIEN), Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.

Allergene

Eier und Eierzeugnisse : enthält
Milch und Milcherzeugnisse : enthält in Spuren
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. 1660 kJ
Energie [kcal] : ca. 391 kcal
Fett : ca. 0,9 g
davon gesättigte Fettsäuren : ca. 0,3 g
Kohlenhydrate : ca. 94,0 g
davon Zucker : ca. 80,0 g
Eiweiß : ca. 1,0 g
Salz : ca. 0,45 g

Handhabung

min. Restlaufzeit ab Wareneing.: 150

Zubereitung

Kochtopf: Für Crème Brûlée: Das Dessertpulver in die heiße Milch und Sahne einrühren und unter Rühren aufkochen. In Schalen portionieren und für 1-2 Stunden kaltstellen. Tipp: Anschließend Flambierzucker auf die Crème Brûlée streuen und mit einem Flambierbrenner abflämmen. Für Crème Caramel: Das Dessertpulver in die heiße Milch einrühren und unter Rühren aufkochen. Tipp: Karamell-Soße (ca. 10 g) in eine Portionsform (Timbal) geben und die Crème Caramel darauf portionieren. Danach für 1-2 Stunden kaltstellen. Anschließend

den Rand mit einem spitzen Messer lösen und stürzen. Dosierung: Crème Brûlée:
140 g Dessertpulver auf 0,5 l Milch und 0,5 l Sahne, Crème Caramel: 140 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 23.02.2023.

Irrtümer und Änderungen vorbehalten.