

Produkt	Anwendung	Anwendungsbeispiele	Vorteile	Eigenschaften	Mindesthaltbarkeit	Verpackungsgröße*
<b>Florentiner Mixe</b>						
Florentiner K	<b>Grundanwendung:</b> - 1 Teil Saaten (z.B. 100 g Mandeln) und 2 Teile Florentiner (z.B. 200 g) vermischen - Mischung direkt auf Backblech dosieren oder in Formen geben - ca. 8 min. bei 180 °C backen	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Florentiner</li> <li>● Bienestichdecken</li> <li>● Kekstoppings</li> <li>● Nusstaler</li> <li>● Nussknacker</li> <li>● Knuspergebäck auf Basis von Cornflakes</li> <li>● Krokantgebäcke</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● kein Kochequipment notwendig zur Herstellung</li> <li>● einfache Dosierung</li> <li>● hohe Produktsicherheit</li> <li>● convenient</li> <li>● schnelle Zubereitung</li> <li>● exzellente Lagerstabilität bei gleichbleibender hervorragender Sensorik</li> <li>● vielfältige Anwendungsmöglichkeiten</li> <li>● geeignet für modernen Anlagenprozess</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● hervorragender vollmundiger Geschmack</li> <li>● in vielfältigen Geschmacksrichtungen erhältlich</li> <li>● z. T. lactosefrei</li> <li>● Diät- und Bioqualität und Kosher verfügbar</li> <li>● ohne Konservierungsstoffe</li> </ul>	12 Monate	20 kg Sack
Florentiner lactosefrei						
Florentiner Bio						
Florentiner mit Honig						
Florentiner Sahne						
Florentiner Standard						
Florentiner Mandel Mix						
Florentiner Mix Diät	Zubereitung wie oben, aber ca. 8 min. bei 200 °C backen					
<b>Füllungen</b>						
Apfelfüllung	<b>Grundanwendung:</b> <i>Apfelfüllung (Art. 8500674):</i> - 1.250 g Mix + 5.000 ml Wasser (20 °C) verrühren <i>Apfelfüllung L (Art. 8500267):</i> - 1.000 g Mix + 5.000 ml Wasser (20 °C) verrühren	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Apfelkuchen</li> <li>● Plunderstücke</li> <li>● Blätterteigstücke</li> <li>● gefülltes Fettgebäck</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● einfache Handhabung</li> <li>● vielseitige Applikation</li> <li>● optimale Gebäckqualität</li> <li>● sehr gute Lagerstabilität</li> <li>● gleichbleibende Produktqualität</li> <li>● gequollene Mischung gekühlt 3 - 5 Tage haltbar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● sehr abgerundeter fruchtiger Geschmack</li> <li>● Verwendung von hochwertigen Apfelstücken</li> <li>● ohne Konservierungsstoffe</li> </ul>	12 Monate	10 x 1,25 kg Beutel im Karton oder 12,5 kg Sack
Mohnfüllung	<b>Grundanwendung:</b> <i>Mohnfüllung (Art. 8501067, 8501063, 8501061):</i> - 1.000 g Mix + 500 ml Wasser (20 °C) verrühren - ca. 35 min. bei 190 °C backen <i>Mohnfüllung (Art. 8501113):</i> - 1.000 g Mix + 1.000 ml Wasser (20 °C) verrühren - ca. 35 min. bei 190 °C backen	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Mohnkuchen</li> <li>● Striezel</li> <li>● Stollen</li> <li>● Plundergebäcke</li> <li>● Hefengebäcke</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● einfache und sichere Arbeitsweise</li> <li>● exzellente Gebäckqualität</li> <li>● problemlose Lagerhaltung</li> <li>● sehr gut kombinierbar mit MOLDA Quarkfüllung</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● typischer herb-süßer Mohngeschmack</li> <li>● Verwendung von hochwertigen Rohmohnsaaten</li> <li>● mehrere Füllungen mit unterschiedlichen Mohnanteilen erhältlich</li> </ul>	12 Monate	15 kg Sack
Quarkfüllung	<b>Grundanwendung:</b> - 500 g Mix + 1.000 ml Wasser + 250 ml Eier + 1.000 g Frischquark gut verrühren - Füllung auf Mürbeteigboden geben - ca. 45 min. bei 190 °C backen	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Stollen</li> <li>● Plundergebäcke</li> <li>● Hefengebäcke</li> <li>● Quarkmasse für Blechkuchen z. B. mit Früchten, Fruchtfüllungen, Mohnfüllung</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● einfache Dosierung</li> <li>● vielfältige Anwendung</li> <li>● hohe Produktsicherheit</li> <li>● optimale Lagerbeständigkeit</li> <li>● verfeinerbar mit anderen Ingredienzien wie Joghurt, Frischkäse, saure Sahne</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● gute stabile Konsistenz</li> <li>● frischer mild-feinsäuerlicher Quarkgeschmack</li> </ul>		
Füllcreme Mix aufschlagbar	<b>Grundanwendung:</b> - 400 g Mix + 1.000 ml Wasser für 4 - 5 min. aufschlagen (Hobart N50 Stufe 3) - Füllcreme weiterverarbeiten	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Bienestich</li> <li>● diverse Gebäcke</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● kalt aufschlagbar</li> <li>● einfache und sichere Handhabung</li> <li>● optimale Gebäckqualität</li> <li>● gute Lagerhaltung durch hohe Lagerbeständigkeit</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● abgerundeter Vanillegeschmack</li> <li>● ohne Konservierungsstoffe</li> </ul>		

\* Standardverpackung - individuelle Verpackungsgrößen auf Anfrage erhältlich

Produkt	Anwendung	Anwendungsbeispiele	Vorteile	Eigenschaften	Mindesthaltbarkeit	Verpackungsgröße*
<b>Füllungen (Fortsetzung)</b>						
Vollmilchkaltcreme (backstabil) Kaltcreme (backstabil)	Grundanwendung: - 400 g Mix + 1.000 ml Wasser für ca. 2 min. verrühren (Hobart N50 Stufe 2) - Creme weiterverarbeiten	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Plundergebäck</li> <li>● Wickelkuchen</li> <li>● Hefeteige</li> <li>● diverse Gebäcke</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● backstabil</li> <li>● gefrier- und taustabil</li> <li>● vielseitige Verwendung</li> <li>● herausragende Gebäckqualität</li> <li>● gute Dosierfähigkeit für Prozessanlagen</li> <li>● verfeinerbar mit anderen Ingredienzen wie Kokosflocken, Saaten, Früchte</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● vollmundiger milchiger Geschmack</li> <li>● ohne Konservierungsstoffe</li> </ul>	12 Monate	15 kg Sack
Saftbinder	Grundanwendung: - 130 g Mix + 250 g Zucker + 750 ml heißes Wasser oder Fruchtsaft verrühren - 2.000 g Früchte unterheben - Masse auf Kuchenboden geben und abgieren lassen	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Fruchtekuchen</li> <li>● Stabilisierung für Fruchtfüllungen oder -decken</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● gefrier- und taustabil</li> <li>● optimale Schnittfestigkeit</li> <li>● exzellente Wasserbindung</li> <li>● gute Mischbarkeit</li> <li>● hervorragend zur Stabilisierung von Fruchtfüllungen, frischen, tiefgekühlten oder Dosenfrüchten geeignet</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● neutraler leicht süßsaurer Geschmack</li> <li>● ohne Konservierungsstoffe</li> </ul>		10 kg Sack
Gebäckfüllmasse	Grundanwendung: - 1.000 g Mix + 400 ml Wasser verrühren - auf dem ausgerollten Teig verteilen - ca. 20 min. bei 180 °C backen	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Plundergebäck</li> <li>● Füllung für Hefeteige</li> <li>● Füllung für Wickelkuchen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● einfaches Handling</li> <li>● flexible Anwendung</li> <li>● ausgezeichnete Gebäckqualität</li> <li>● sehr gut kombinierbar mit Rosinen, Saaten wie Mohn o.ä.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● abgerundeter Marzipangeschmack</li> <li>● Verwendung von auserlesenen Mandelraspeln</li> <li>● ohne Konservierungsstoffe</li> </ul>		15 kg Sack

\* Standardverpackung - individuelle Verpackungsgrößen auf Anfrage erhältlich

Produkt	Anwendung	Anwendungsbeispiele	Vorteile	Eigenschaften	Mindesthaltbarkeit	Verpackungsgröße*
<b>Mixe</b>						
Mandelmakronen Mix	<p>Grundanwendung:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 1.000 g Mix + 200 ml Wasser (40 °C) verrühren (Hobart N50 Stufe 3)</li> <li>- Mischung auf ein Backblech aufdressieren</li> <li>- abtrocknen lassen</li> <li>- ca. 10 min. bei 180 °C backen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Mandelmakronen</li> <li>● Sandwich-Makronen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● bequemes Handling</li> <li>● sehr gute Gebäckqualität</li> <li>● vielseitige Anwendung</li> <li>● Gebäck luftdicht verschlossen 2 Wochen haltbar</li> <li>● Verwendung von Fruchtpasten zum Färben</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● ausgewogener süßlicher Mandelgeschmack</li> <li>● hergestellt mit hochwertigem Mandelgries</li> </ul>	12 Monate	10 kg Sack
Kokos Mix	<p>Grundanwendung:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 500 g Mix + 150 ml Wasser (30 °C) verrühren (Hobart N50 Stufe 2)</li> <li>- auf ein Backblech aufdressieren</li> <li>- ca. 15 min. bei 170 °C backen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Kokosmakronen</li> <li>● Füllung für Rührkuchen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● sehr saftige Krume</li> <li>● ausgezeichnete Krustenbildung</li> <li>● sehr hoher Conveniencegrad</li> <li>● Gebäck luftdicht verschlossen 2 Wochen haltbar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● vollmundiger Kokosgeschmack</li> <li>● Verwendung von erlesenen Kokosraspeln</li> </ul>		10 kg Sack
Nussecken Mix	<p>Grundanwendung:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 1.000 g Mix + 200 ml Wasser verrühren</li> <li>- Mischung auf einen Mürbeteigboden geben</li> <li>- ca. 25 min. bei 180 °C backen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Nusseckenkuchen</li> <li>● Haselnussmakronen</li> <li>● Hafermakronen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● einfache Handhabung</li> <li>● vielfältige Anwendungsmöglichkeiten</li> <li>● optimale Gebäckqualität</li> <li>● lange Frischhaltung des Gebäcks (ca. 5 Tage)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● intensiver nussiger Geschmack</li> <li>● hergestellt mit ausgewählten Haselnüssen</li> <li>● ohne Konservierungsstoffe</li> </ul>		10 kg Sack
Hefequarkteig Mix	<p>Grundanwendung:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 1.000 g Mix + 180 ml Vollei + 240 ml Wasser + 50 g Hefe</li> <li>- Hefeteig herstellen</li> <li>- ausrollen und z.B. mit Gebäckfüllmasse bestreichen</li> <li>- ca. 25 min. bei 180 °C backen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Basis für Obstkuchen, Mohnkuchen, Gebäckfüllmasse, Osterzöpfe</li> <li>● ideale Kombination mit MOLDA Gebäckfüllmasse, Eieguss oder Mohnfüllungen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● gefrier- und taustabil</li> <li>● hohe Produktsicherheit</li> <li>● einfache schnelle Verarbeitung</li> <li>● hervorragende Gebäckqualität</li> <li>● vielseitige Anwendungen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● mild-säuerlicher leicht hefiger Geschmack</li> <li>● hergestellt unter Verwendung von hochwertigem Quark</li> </ul>		25 kg Sack
Eieguss	<p>Grundanwendung:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 500 g Mix + 1.000 ml Wasser (20 °C) + 250 g Puderzucker verrühren</li> <li>- Mischung auf den ausgerollten Teig geben</li> <li>- Früchte auflegen</li> <li>- ca. 50 min. bei 180 °C backen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● optimales Topping für Obstkuchen oder Mohnkuchen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● gefrier- und taustabil</li> <li>● optimale Schnittfestigkeit</li> <li>● exzellente Wasserbindung</li> <li>● hervorragend zur Stabilisierung von frischen, tiefgekühlten oder Dosen-Früchten geeignet</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● leicht eihaltiger Geschmack</li> <li>● ohne Konservierungsstoffe</li> </ul>		15 kg Sack
Käsekuchen Mix	<p>Grundanwendung:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 500 g Mix + 500 ml Wasser (15 °C) + 200 ml Vollei + 1.400 g Frischquark verrühren</li> <li>- auf ausgerolltem Teig wie z.B. Hefequarkteig geben</li> <li>- ca. 60 min. bei 190 °C backen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Käsekuchen</li> <li>● hervorragendes Topping für Obstkuchen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● gefrier- und taustabil</li> <li>● optimale Schnittfestigkeit</li> <li>● sehr gute Konsistenz</li> <li>● verfeinerbar mit saurer Sahne, Frischkäse oder Quark</li> <li>● vielseitig kombinierbar mit Früchten oder Mohnfüllung</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● milder, fein-säuerlicher Quarkgeschmack</li> <li>● ohne Konservierungsstoffe</li> </ul>		15 kg Sack

\* Standardverpackung - individuelle Verpackungsgrößen auf Anfrage erhältlich

➔ Fortsetzung Mixe siehe nächste Seite

Produkt	Anwendung	Anwendungsbeispiele	Vorteile	Eigenschaften	Mindesthaltbarkeit	Verpackungsgröße*
<b>Mixe (Fortsetzung)</b>						
Schoko Biskuit Mix	Grundanwendung: - 1.000 g Mix + 600 ml Vollei + 200 ml Wasser (20 °C) für ca. 5 min. aufschlagen (Hobart N50 Stufe 3) - Biskuitmasse in Ringe füllen - 25 min. bei 180 °C backen	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Biskuitböden</li> <li>● Rouladen</li> <li>● Omelette</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● hervorragendes Aufschlagvolumen</li> <li>● sichere Produktqualität</li> <li>● sehr gute Gebäckqualität</li> <li>● exzellente lange Lagerstabilität</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● sehr vollmundiger schokoladiger Geschmack</li> <li>● hergestellt mit hochwertigem Kakao</li> <li>● ohne Konservierungsstoffe</li> </ul>	12 Monate	10 kg Sack
Biskuit Mix	Grundanwendung: - 1.000 g Mix + 600 ml Vollei + 200 ml Wasser (20 °C) für ca. 5 min. aufschlagen (Hobart N50 Stufe 3) - Biskuitmasse in Ringe füllen - 25 min. bei 180 °C backen	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Biskuitböden</li> <li>● Rouladen</li> <li>● Omelette</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● optimales Aufschlagverhalten</li> <li>● einfaches Handling</li> <li>● exzellente Gebäckqualität</li> <li>● sehr gute Lagerfähigkeit</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● sehr ausgewogener, leicht süßlicher Geschmack</li> <li>● lockere zarte Gebäckstruktur</li> <li>● ohne Konservierungsstoffe</li> </ul>		10 kg Sack
<b>Brandmassen Mixe</b>						
Brandmassen Mix mit Ei	Grundanwendungen für Brandmassen Mix mit Ei bzw. Brandmassen Mix ohne Soja: - 1.000 g Mix + 2.000 - 2.200 ml Wasser (35 °C) verrühren	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Spritzkuchen</li> <li>● Windbeutel</li> <li>● Profiterols</li> <li>● Eclair</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● typische offene Krumenstruktur</li> <li>● gefrier- und taustabil</li> <li>● problemlose Handhabung</li> <li>● vielseitige Anwendungsmöglichkeiten</li> <li>● ideal für industrielle Verarbeitung auf Konti-Anlagen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● vollmundiger typischer Geschmack</li> <li>● z. T. auch ohne Soja bzw. Ei verfügbar</li> </ul>	12 Monate	15 kg Sack
Brandmassen Mix ohne Soja						
Brandmassen Mix ohne Ei						

\* Standardverpackung - individuelle Verpackungsgrößen auf Anfrage erhältlich

Produkt	Anwendung	Anwendungsbeispiele	Vorteile	Eigenschaften	Mindesthaltbarkeit	Verpackungsgröße*					
<b>Sahnestände</b>											
Smetana	<p>Grundanwendung:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 200 g MOLDA Sahnestand mit 250 ml Wasser (25 °C) verrühren</li> <li>- 1.000 g geschlagene, ungesüßte Sahne mit 32 % Fettgehalt unterheben</li> <li>- Sahnestand weiterverarbeiten</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Torten</li> <li>● Rouladen</li> <li>● Sahnestücke</li> <li>● Desserts</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● kaltgelierend</li> <li>● gefrier- und taustabil</li> <li>● hervorragende Produktsicherheit</li> <li>● convenientes Handling</li> <li>● Sahneprodukte sind 2 - 3 Tage gekühlt haltbar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● produkttypischer Geschmack und Farbe</li> <li>● hergestellt mit hochwertigen wertgebenden Zutaten wie Fruchtstücken, Mascarpone oder Quark</li> <li>● z. T. ohne Gelatine und damit für Verwendung in arabischen Ländern geeignet</li> <li>● ohne Konservierungsstoffe</li> </ul>	12 Monate	6 x 1 kg Beutel im Karton					
Pfirsich-Maracuja											
Coffee Cream											
Schokolade											
Aprikose											
Birne											
Orange											
Himbeere Premium											
Himbeere Standard											
Erdbeere Premium											
Erdbeere Standard											
Zitrone											
Tiramisù											
Haselnuss											
Neutral											
Käse-Sahne	<p>Grundanwendung:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 250 g MOLDA Sahnestand mit 500 ml Wasser (25 °C) verrühren</li> <li>- 500 g geschlagene, ungesüßte Sahne mit 32 % Fettgehalt unterheben</li> <li>- Sahnestand weiterverarbeiten</li> </ul>										
Joghurt											
Tiramisù ohne Gelatine	<p>Grundanwendung:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 200 g MOLDA Sahnestand mit 250 ml Wasser (25 °C) verrühren</li> <li>- 1.000 g geschlagene, ungesüßte Sahne mit 32 % Fettgehalt unterheben</li> <li>- Sahnestand weiterverarbeiten</li> </ul>										
Schokolade ohne Gelatine											
Neutral ohne Gelatine											

\* Standardverpackung - individuelle Verpackungsgrößen auf Anfrage erhältlich

Produkt	Anwendung	Anwendungsbeispiele	Vorteile	Eigenschaften	Mindesthaltbarkeit	Verpackungsgröße*
<b>Malzextraktpulver</b>						
Malzextraktpulver		<ul style="list-style-type: none"> <li>● Backmittel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● optimale Rösche in der Kruste</li> <li>● unterstützt Farbgebung</li> <li>● hervorragende Dosierbarkeit</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● abgerundeter intensiver Malzgeschmack</li> <li>● hergestellt aus 100 % Gerstenmalzextrakt ohne Trägerstoffe</li> <li>● Clean Labelling möglich</li> <li>● dunkelbraunes frei fließendes Pulver</li> </ul>	9 Monate	20 kg Sack
Malzextraktpulver 100 hell		<ul style="list-style-type: none"> <li>● Instantdrinks</li> <li>● Schokoladen (-füllungen)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● sehr gute Löslichkeit aufgrund Kristallstruktur</li> <li>● optimale Dosierbarkeit</li> <li>● z. T. knusprige Konsistenz hervorragend für Applikation in Schokolade geeignet</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● intensiver abgerundeter Malzgeschmack</li> <li>● hergestellt aus 100 % Gerstenmalzextrakt ohne Verwendung von Trägerstoffen</li> <li>● Clean Labelling möglich</li> <li>● hell- bis dunkelbeiges frei fließendes Pulver</li> </ul>	12 Monate	20 kg Sack

\* Standardverpackung - individuelle Verpackungsgrößen auf Anfrage erhältlich

Produkt	Anwendung	Anwendungsbeispiele	Vorteile	Eigenschaften	Mindesthaltbarkeit	Verpackungsgröße*
<b>Catering</b>						
Pizza Saucen Mix	<p>Grundanwendung:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 200 g Mix + 800 ml Wasser (10 °C) verrühren</li> <li>- Pizza Sauce gleichmäßig auf den ausgerollten Hefeteig verteilen</li> <li>- nach Belieben mit Salami, Mais, Pilzen belegen und mit Käse abstreuen</li> <li>- ca. 15 - 20 min. bei ca. 230 °C backen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Pizzaböden</li> <li>● Pizzazungen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● backstabil</li> <li>● kein Auskochen der Sauce</li> <li>● hohe Wasseraufnahme ohne Synäresebildung</li> <li>● optimale viskose Konsistenz</li> <li>● gefrier- und taustabil</li> <li>● einfache Verarbeitung und Dosierfähigkeit</li> <li>● sehr gut geeignet für industrielle Verarbeitung (Pizza Sauce ist sehr gut pumpfähig)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● vollmundiger Tomatengeschmack abgerundet mit klassischen erlesenen Pizzagewürzen</li> <li>● ohne Konservierungsstoffe</li> </ul>	9 Monate	6 x 1 kg Beutel im Karton
Bechamel Mix	<p>Grundanwendung z. B. Zwiebelkuchen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 250 g Mix + 500 ml Fleischbrühe + 500 ml Milch + 1.000 g Zwiebelwürfel vermischen</li> <li>- Mischung auf einen ausgerollten Hefeteigboden gleichmäßig verteilen</li> <li>- mit geriebenem Käse (Edamer) abstreuen</li> <li>- für 15 - 20 min. bei 230 °C backen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● pikante Quichekuchen wie Zwiebelkuchen, Lauchkuchen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● backstabil</li> <li>● optimale Wasseraufnahme ohne Synäresebildung</li> <li>● sehr gute Konsistenz</li> <li>● einfache Handhabung</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● intensiver abgerundeter leicht pikanter Geschmack</li> <li>● ohne Konservierungsstoffe</li> </ul>	12 Monate	15 kg Sack
Tiramisù Crème	<p>Grundanwendung:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 150 g Mix + 100 ml Wasser (10 °C) verrühren und für 3 min. aufschlagen (Hobart N50 Stufe 3)</li> <li>- ca. 1 Stunde abgelieren lassen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Desserts</li> <li>● Rouladen</li> <li>● Torten</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● kalt aufschlagbar</li> <li>● gutes Aufschlagvolumen</li> <li>● optimale Schnittfestigkeit</li> <li>● gefrier- und taustabil</li> <li>● Creme unter Kühlung 3 - 4 Tage haltbar</li> <li>● verfeinerbar mit Espresso oder Amarettoликör</li> <li>● Verarbeitung auf Industrieanlagen möglich</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● vollmundiger intensiver Geschmack</li> <li>● bei Verwendung mit Milch noch volleres Mundgefühl</li> <li>● hergestellt mit hochwertigem Mascarpone</li> <li>● ohne Konservierungsstoffe</li> </ul>		6 x 1 kg Beutel im Karton
Mousse Mix Erdbeer	<p>Grundanwendung:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 100 g Mix + 250 ml Milch (4 °C) für 2 - 3 min. aufschlagen (Hobart N50 Stufe 3)</li> </ul> <p>oder</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 100 g Mix + 200 ml Wasser (10 °C) für 2 - 3 min. aufschlagen (Hobart N50 Stufe 3)</li> <li>- ca. 1 Stunde abgelieren lassen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Desserts</li> <li>● Rouladen</li> <li>● Torten</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● hohes Aufschlagvolumen</li> <li>● convenient</li> <li>● gefrier- und taustabil</li> <li>● optimale Schnittfestigkeit</li> <li>● sehr gute Produktsicherheit</li> <li>● Mousse unter Kühlung 3 - 4 Tage haltbar</li> <li>● verfeinerbar mit Fruchtsäften oder -püree</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● intensiver ausgewogener Geschmack</li> <li>● hergestellt unter Verwendung von auserlesenen wertgebenden Ingredienzien</li> <li>● ohne Konservierungsstoffe</li> </ul>		
Mousse Mix Schokolade						
Mousse Mix Vanille						
Mousse Mix Zitrone						
Crème brûlée	<p>Grundanwendung:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 150 g Mix + 800 ml Sahne (32 % Fett) zum Kochen bringen</li> <li>- Creme in Dessertschalen geben</li> <li>- vor dem Servieren mit braunem Zucker flambieren</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Desserts</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● sehr gute Konsistenz</li> <li>● gefrier- und taustabil</li> <li>● einfaches Handling, schnittfest</li> <li>● Creme unter Kühlung 4 - 5 Tage haltbar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● abgerundeter leicht vanillig-karamelliger Geschmack</li> <li>● ohne Konservierungsstoffe</li> </ul>		
Milchreis		<ul style="list-style-type: none"> <li>● Desserts</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● verzehrfertig</li> <li>● einfache Handhabung</li> <li>● optimale Haltbarkeit</li> <li>● vielseitig mit diversen frischen oder Dosen-Früchten verfeinerbar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● vollmundiger milchiger Geschmack</li> <li>● hergestellt mit hochwertigem Milchreis</li> <li>● ohne Konservierungsstoffe</li> </ul>	24 Monate	1,95 kg oder 4 kg Dose

\* Standardverpackung - individuelle Verpackungsgrößen auf Anfrage erhältlich