

# Praktische Portionenbeutel

*Feinste Desserts im Handumdrehen*



Schnell und unkompliziert.  
Unsere handlichen Portionenbeutel für eine breite Palette an individuellen Desserts.



## Creme-Mischungen



### Vanille-Creme

Für die einfache und schnelle Herstellung von fein vanillierten Cremefüllungen und Dessertcremen.

- Art. 00224200000.2  
Umkarton: 6 Beutel zu 200 g
- ▷ Ergiebigkeit je Beutel: 4–6 Portionen



### Schokoladen-Creme

Für die einfache und schnelle Herstellung von feinen Schokoladen-Cremefüllungen und Dessertcremen.

- Art. 00228200000.2  
Umkarton: 6 Beutel zu 200 g
- ▷ Ergiebigkeit je Beutel: 4–6 Portionen

#### Zubereitung für 4–6 Portionen (1 Beutel)

Beutelinhalt (200 g) + 5 dl kaltes Wasser in eine Schüssel geben. Bei kleiner Geschwindigkeit 1 Minute rühren, dann bei hoher Geschwindigkeit 4 Minuten aufschlagen. Portionieren und kaltstellen.

## Mousse-Mischungen



### Mango-Mousse

Rahmhaltemittel mit Mangogesmack für die Herstellung von stand- und schnittfesten sowie tiefkühl- und auftaustabilen Rahmauflagen und -füllungen.

- Art. 00232200000.1  
Umkarton: 7 Beutel zu 80 g
- ▷ Ergiebigkeit je Beutel: 4–6 Portionen



### Erdbeer-Mousse

Rahmhaltemittel mit Erdbeergeschmack für die Herstellung von stand- und schnittfesten sowie tiefkühl- und auftaustabilen Rahmauflagen und -füllungen.

- Art. 00230200000.1  
Umkarton: 7 Beutel zu 80 g
- ▷ Ergiebigkeit je Beutel: 4–6 Portionen

#### Zubereitung für 4–6 Portionen (1 Beutel)

2 dl Milch + 3 dl Vollrahm in eine Schüssel geben, dann Beutelinhalt (80 g) einrühren. Bei hoher Geschwindigkeit 2–3 Minuten aufschlagen, portionieren und kaltstellen.

## Pudding-Mischungen



### Vanille-Pudding

Für die einfache und schnelle Herstellung von Puddings mit feinem Vanillegeschmack.

- Art. 00235200000.1  
Umkarton: 7 Beutel zu 75 g
- ▷ Ergiebigkeit je Beutel: 4–6 Portionen



### Schokoladen-Pudding

Für die einfache und schnelle Herstellung von Puddings mit feinem Schokoladengeschmack.

- Art. 00238200000.1  
Umkarton: 7 Beutel zu 75 g
- ▷ Ergiebigkeit je Beutel: 4–6 Portionen

#### Zubereitung für 4–6 Portionen (1 Beutel)

5 dl Milch in eine Pfanne geben und kurz aufkochen. Beutelinhalt (75 g) einstreuen und unter Rühren 1 Minute weiter köcheln lassen. In Formen giessen und kaltstellen.

## Mischung für Wähenguss



### Süsser Kuchenguss

Für die einfache und schnelle Herstellung eines Instantgusses mit rahmigem Vanillegeschmack.

- Art. 00233200000.2  
Umkarton: 6 Beutel zu 200 g
- ▷ Ergiebigkeit je Beutel:  
2 Wähen Ø 24–26 cm

#### Zubereitung für 2 Wähen Ø 24–26 cm (1 Beutel)

Beutelinhalt (200 g) + 5 dl kaltes Wasser in eine Schüssel geben. Bei hoher Geschwindigkeit 2–3 Minuten aufschlagen.