



Professional

Dessertklassiker zum Verlieben

Neu!
Mousse au
Chocolat noir

Tradition, die auf der Zunge zergeht! Mit den Dessertklassikern von Dr. Oetker Professional kommt das Beste garantiert zum Schluss. Ob lockere Mousse, zarte Crème Brûlée mit knackiger Kruste, sahnige Panna Cotta oder vielseitige Bayerische Creme – diese Produkte garantieren Ihnen die geballte Dessertkompetenz für Ihre Profi-Küche.

Süße Momente in Profi-Qualität

Unsere feinen Mousses – Löffel für Löffel Mmmh!

In der Rangliste der beliebtesten Nachspeisen stehen die Mousse au Chocolat und ihre schokoladigen Geschwister Mousse au Chocolat blanc und noir ganz weit oben. Das Dessert mit feinem Schokoladengeschmack und luftiger Konsistenz stammt aus der gehobenen Küche Frankreichs und zergeht seit dem 18. Jahrhundert buchstäblich auf der Zunge!

1-39-204200

Mousse au Chocolat

Vollmundiger Schokoladengeschmack
mit Schokostückchen.



Probieren Sie
auch unsere weiteren
Mousse-Sorten
und die „Basis für
Mousse“ für eigene
Kreationen!

Vorteile

- + Luftig-lockere Konsistenz für höchsten Mousse-Genuss
- + Ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe
gem. deutscher LMZDV
- + Hoher Conveniencegrad –
einfach mit Milch aufschlagen
- + Hohe Ergiebigkeit
- + Problemlose Lagerung, dank
wiederverschließbarer
Faltschachtel

1-39-204211

Mousse Bourbon-Vanille
mit dem Geschmack echter
Bourbon-Vanille.



1-39-250546

Mousse au Chocolat noir
Herbe Schokoladenmousse
mit zartschmelzenden Schoko-
stückchen.



Crème Brûlée – Zarte Creme mit knackiger Kruste

Der Name der samtigen Creme mit dünner Karamellschicht, die beim Eintauchen des Löffels wundervoll knuspert, stammt aus dem Französischen und bedeutet „gebrannte Creme“. Weniger eindeutig ist ihre Herkunft, denn bereits im 17. Jahrhundert gab es am Trinity College in Cambridge, England eine erste Ursprungsform der heutigen Crème Brûlée.

Vorteile

- + Gelingsichere Zubereitung
- + Schnelles und einfaches Handling
- + Keine Zugabe von Zucker nötig
- + Inkl. Flambierzucker für eine knackig, braune Kruste
- + Vegetarisch

1-39-202580

Crème Brûlée

Klassisch helles Cremedessert mit Flambierzucker für eine braune Kruste.



Bayerische Creme – Basis für unzählige Dessertkreationen

Diese herrlich sahnige Dessertcreme ist ein wahrer Allrounder. Sie schmeckt lecker nach Vanille und lässt sich vielfältig abwandeln.

Vorteile

- + Besonders cremige Konsistenz
- + Feines Vanillearoma
- + Unzählige Abwandlungsmöglichkeiten z. B. durch die Zugabe von Fruchtピューre, Schokolade, Kaffee oder Nüssen
- + Optimal kombinierbar mit frischen Früchten oder leckeren Dessertsoßen
- + Ideal für Schichtdesserts

1-39-204250

Bayerische Creme

Die Basiscreme für vielerlei Variationen.



Panna Cotta – Sahniges Traditionsdessert

Übersetzt heißt Panna Cotta "gekochte Sahne". Das Dessert wurde in seiner Schlichtheit bereits im 10. Jahrhundert im Piemont serviert. Auch heute noch spielt es eine tragende Rolle in der italienischen Dessertkunst.

Vorteile

- + Herrlich sahniger Geschmack
- + Zarte, aber feste Konsistenz – lässt sich leicht stürzen
- + Gelingsichere Zubereitung
- + Ausgezeichnete Produktqualität
- + Hohe Ergiebigkeit

1-39-250084

Panna Cotta

Dessert-Klassiker der italienischen Küche mit Milch und Sahne.



Tipp!

Um die Panna Cotta besser stürzen zu können, tauchen Sie die Förmchen nach dem Kühlvorgang kurz in heißes Wasser. Dann löst sich das Dessert vom Rand.



Abwandlungsmöglichkeiten der Dessertklassiker finden Sie auf unserer Webseite: www.oetker-professional.de

Rezeptideen auf unserer Webseite

Für Bestellungen wenden Sie sich bitte an unsere Großhandelspartner oder direkt an:

07243-104-307
kundenbetreuung@oetker-professional.de

Unsere Produkt-, Service- und Konzeptvielfalt finden Sie unter:

www.oetker-professional.de

Am Besten gleich bestellen

DOP-Art.-Nr. EAN-Nr.	Artikel	Produkt- eigenschaften	Bestelleinheit/ Ergiebigkeit	Nährwerte je 100 g:							Palettierung
				Energie	Fett	davon gesättigte Fettsäuren	Kohlenhydrate	davon Zucker	Eiweiß	Salz	
1-39-204200 4008241420034	Mousse au Chocolat	   	10 x 1 kg FS (10 St. à 1000 g)	1773 kJ 422 kcal	12,0g	9,6g	63,0g	49,0g	11,0g	0,5g	7/Lage 42/Palette
1-39-250546 4006733014112	Mousse au Chocolat noir	   	6 x 0,9 kg FS (6 St. à 900 g)	1721 kJ 409 kcal	12,0g	9,1g	60,0g	40,0g	11,0g	0,6g	12/Lage 72/Palette
1-39-204211 4008241421130	Mousse Bourbon-Vanille	    	6 x 1 kg FS (6 St. à 1000 g)	1966 kJ 467 kcal	16,0g	13,0g	71,0g	53,0g	9,8g	0,6g	12/Lage 72/Palette
1-39-250084 4008241101926	Panna Cotta	    	6 x 1,1 kg FS (6 St. à 1100 g)	1642 kJ 386 kcal	0,0g	0,0g	85,0g	72,0g	11,0g	0,1g	12/Lage 72/Palette
1-39-202580 4008241258033	Crème Brûlée	    	8 x 0,45 kg FS (8 St. à 450 g)	1666 kJ 392 kcal	0,7g	0,2g	95,0g	85,0g	0,9g	0,2g	15/Lage 75/Palette
1-39-204250 4008241425039	Bayerische Creme	    	6 x 1 kg FS (6 St. à 1000 g)	1873 kJ 444 kcal	11,0g	9,1g	78,0g	60,0g	9,4g	0,6g	12/Lage 72/Palette

Piktogramme auf einen Blick

-  Ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe*
-  Ohne kennzeichnungspflichtige glutenhaltige Zutaten**
-  Vegetarisch
-  Weiche Kost
-  Passierte Vollkost

Kennzeichnungspflichtige Allergene gem.
VO EU Nr. 1169/2011 (LMIV):

-  enthält Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse
-  enthält Milch (einschließlich Laktose) und daraus hergestellte Erzeugnisse

FS Faltschachtel

* gem. deutscher LMZDV.

** gem. VO EU Nr. 1169/2011 (LMIV). Technologisch unvermeidbare Spuren können nicht ausgeschlossen werden.

Alle Informationen in diesem Folder beziehen sich auf den Zeitpunkt der Erstellung im Januar 2022. Änderungen sind möglich.