

Topfensoufflé

göttinger
erlesene patisserie



Serviervorschlag



Produktinformation

Flaumiges Topfensoufflé

Gluten- und Laktosefrei

Form:	rund
Höhe:	4 cm
Breite:	7 cm
Volumen:	80 ml
Gewicht:	55 g
Packungsgröße:	8 Stück per Karton

Zubereitung

Für a-la-carte :

Die Anwärmezeit richtet sich nach der Stärke des Geräts. Damit keine Feuchtigkeit während des Erwärms austreten kann das Soufflé mit Frischhaltefolie abdecken.

Für Bankett:

Beliebige Menge Soufflé im aufgetauten Zustand im Konvektomat mit Dampf erwärmen - ca. 100 °C, 40 % Luftfeuchtigkeit, 10 bis 15 Minuten. So kann man das Soufflé auch über einen längeren Zeitraum ständig warm halten

Mögliche Dessertkreationen

- Topfensoufflé auf Hollerkoch ¹
- Topfensoufflé an Heidelbeerchutney
- Topfensoufflé an Basilikummandos ¹

* Alle Desserts werden **ohne** Farb- oder Konservierungsstoffe und **ohne** künstliche Geschmacksverstärker hergestellt.

Dies ermöglicht es Ihnen, unsere Produkte als hausgemacht zu präsentieren!

