

Mohnsoufflé

göttinger
erlesene patisserie



Produktinformation

Hochwertiger Waldviertler Graumohn bildet die Grundlage für dieses besondere Soufflé.

Form:	rund, Einzelportion
Höhe:	3 cm
Breite:	5 cm
Gewicht:	70 Gramm

Packungsgröße: 20 St. im Karton

Zubereitung

Für „a-la-carte“: Tiefgekühlt ca. 20 (bei 2.000 Watt) bis 60 (bei 600 Watt) Sekunden in der Mikrowelle erwärmen, je nach Bedarf anrichten.

Für Bankett: Beliebige Menge Soufflés gleichzeitig im aufgetauten Zustand im Konvektomat mit Dampf erwärmen – ca. 100°C, 30 % Luftfeuchtigkeit, 10 bis 15 Minuten. So kann man das Soufflé auch über einen längeren Zeitraum ständig warm halten.



Mögliche Dessertkreationen

- Mohnsoufflé an Rotweibirnen
- Mohnsoufflé auf Kirschragout und Vanilleoberseis
- Mohnsoufflé an Rumbeeren und Tannenhonig-Espuma

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

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

