

Walnussoufflé

göttinger
erlesene patisserie



Serviervorschlag

Produktinformation

Walnüsse pur, in der besonders leichten und saftigen Struktur dieses Soufflé's eingebunden.

Form:	rund, Einzelportion
Höhe:	4 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

- Walnussoufflé mit Traminersabayon
- Walnussoufflé auf geistem Karamelschaum
- Walnussoufflé mit Honigobers und Birnenkompott

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

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

