

Mousse au Chocolat blanc

Dessertcremepulver

Diese lockere Mousse von Herby macht Löffel für Löffel zu einem Hochgenuss. Der Dessert-Klassiker in weiß ist ein Gaumenschmaus für jedermann.

ZUBEREITUNG

Geben Sie einen Liter gekühlte Milch* in ein Rührgefäß. Nun 300 g Pulver einstreuen und auf langsamer Stufe verrühren. Danach mit einem Rührgerät auf höchster Stufe für ca. 5 bis 10 Minuten kräftig aufschlagen, bis Sie eine cremige Konsistenz erhalten. Der Aufschlag beeinflusst die Endfestigkeit. Füllen Sie das Dessert nun in eine passende Schale und stellen es für ca. eine Stunde kalt. Fertig!

*Zur Zubereitung der Mousse nur pasteurisierte oder abgekochte Milch verwenden.
Ebenso wie frische Milch muss auch die Mousse bis zum Verbrauch gut gekühlt werden.

DOSIERUNG

300 g Pulver + 1 l Milch = 13 Portionen
2500 g Pulver + 8,3 l Milch = 108 Portionen

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: keine

Allergene: Milch, Soja

Technologisch unvermeidliche Spuren von Allergenen können nicht ausgeschlossen werden.



FÜLLMENGE

**2,5 kg
= 108 Portionen**

MISCHVERHÄLTNIS

300 g : 1 Liter



- ✓ ohne Zusatzstoffe
- ✓ vegetarisch

ART.-NR. 556

**UNSER
GEHEIMTIPP!**