

# Mousse Orange

## Dessertcremepulver

Die cremig-leichte Herby Mousse mit dem fruchtigen Geschmack köstlicher Orange verzaubert jeden Gaumen.

### 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

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. 562**

**CREMIG  
FRUCHTIG!**

