

Mousse Stracciatella

Dessertcremepulver

Die cremig-leichte Herby Mousse mit dem schokoladigen Geschmack köstlicher Stracciatella ist außergewöhnlich lecker.

ZUBEREITUNG

Geben Sie einen Liter gekühlte Milch* in ein Rührgefäß. Nun 300g Pulver einstreuen und mit einem Rührgerät 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 des Desserts 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: Soja, 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. 550

**MIT FEINEN
SCHOKO-
STÜCKCHEN!**