

Mousse au Chocolat

Desserthklassiker

Dieser schokoköstliche Desserthklassiker von Herby macht Löffel für Löffel zu einem Hochgenuss. Die lockere Mousse ist ein Gaumenschmaus für jedermann.

ZUBEREITUNG

Verühren Sie die erforderlichen Mengen* auf niedrigster Stufe. Danach 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.

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

DOSIERUNG FÜR MILCH

280 g Pulver + 1 l Milch = 14 Portionen

2500 g Pulver + 5,7 l Milch = 82 Portionen

DOSIERUNG FÜR WASSER UND SAHNE

440 g Pulver + 0,5 l Wasser + 0,5 l Sahne = 13 Portionen

2500 g Pulver + 4,5 l Wasser + 4,5 l Sahne = 115 Portionen

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: keine

Allergene: Soja, Milch

Technologisch unvermeidliche Spuren von Allergenen nicht ausgeschlossen werden.



FÜLLMENGE

2,5 kg
= 115 Portionen

MISCHVERHÄLTNIS

280 g : 1 Liter



✓ **ohne Zusatzstoffe**

ART.-NR. 564

**GLUTEN-
FREIER
GENUSS!**

