

Grundrezept Mousse

TM77 Grand Cru Maracaibo Mousse au Chocolat



Grundrezeptur
Recette de base
Basic recipe

REZEPTMENGE	1	Basisrezept	REZEPTNUMMER	CM40001
-------------	---	-------------	--------------	---------

Mousse Chocolat dunkel Maracaibo mit Moussepulver TM77

600 g Milch 3.5%
750 g Maracaibo Mousse,
Schokoladenmoussepulver
1200 g Rahm 35% geschlagen

Milch zum Kochen bringen, auf das Schokoladenmoussepulver giessen. Glatt rühren. Sofort die Hälfte des geschlagenen Rahms miteinander melieren, restlichen Rahm einmelieren. Im Kühlschrank 3 - 4 Stunden abstehen lassen.

Grundrezept Mousse

**2550 g Mousse Chocolat dunkel
Maracaibo mit
Moussepulver TM77**

FELCHLIN PRODUKTE

TM77 Maracaibo Mousse,
Schokoladenmoussepulver

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar