



Promousse

Neutrale Base zur Herstellung von Mousses

3 kg
57001005

2 u



Dosis:
70-100 g/kg



- Eigenschaften:** Verdickend und stabilisierend.
Zubereitung: Mit einem Mixer vermischen, bis die Masse vollständig aufgelöst ist.
Anwendungsbereich: Flüssigkeiten, Milch, Sahne, Fruchtpürees ...
Anmerkungen: Erfordert keine Wärme.
 Verleiht der Masse eine angenehme Cremigkeit ohne die Zutat von Ei.

Erzeugnisse: Mousse / Halbgefrorenes



Mousse aus weisser Schokolade

- » 300 g Milch
- » 75 g Sahne
- » 50 g Promousse
- » 35 g Instangel
- » 450 g Weisse Schokolade
- » 425 g Halbgeschlagene Sahne

Milch, Sahne, Promousse und Instangel vermischen und bei hoher Geschwindigkeitsstufe mit dem Mixer schlagen, bis alle Zutaten völlig zergangen sind.

Die flüssige Schokolade hinzugeben und nochmals mixen.

Die halbgeschlagene Sahne hinzufügen und in Schälchen füllen.

Sphäre aus Schokoladen-Mousse

- » 250 g Milch
- » 75 g Sahne
- » 50 g Promousse
- » 14 g Instangel
- » 275 g Flüssige schwarze Schokolade 66%
- » 425 g Halbgeschlagene Sahne

Milch, Sahne, Promousse und Instangel vermischen und mit dem Mixer bei hoher Geschwindigkeit schlagen, bis alles gut aufgelöst ist.

Die flüssige Schokolade hinzufügen und nochmals mixen.

Die halbgeschlagene Sahne hinzufügen und in Förmchen geben.

Vainille-Mousse

- » 175 g Milch
- » 175 g Sahne
- » 25 g Vainille-Pasta
- » 115 g Zucker
- » 50 g Promousse
- » 30 g Instangel
- » 530 g Halbgeschlagene Sahne

Milch, Sahne, Vainille-Paste, das Instangel, Promousse und Zucker mit dem Mixer bei Höchstgeschwindigkeit schlagen, bis alles gut vermischt ist.

Die halbgeschlagene Sahne unterziehen und in Förmchen füllen.

Sosa