

MOUSSE

Felchlin Fabrikladen



Felchlin
SWITZERLAND

MOUSSE

15-20 Portionen

Zubereitung 30 Minuten, Auskühlzeit 3 Stunden

SCHOKOLADEN-MOUSSE, DUNKEL

125 g Milch

335 g Felchlin Maracaibo Clasificado 65%, Rondo (Art. CU08C)

500 g Vollrahm, leicht geschlagen

SCHOKOLADEN-MOUSSE, MILCH ODER CAMELITO

125 g Milch

435 g Felchlin Maracaibo Criolait 38% (Art. CS36C)
oder Caramelito 36%, Rondo (Art. CO38C)

500 g Vollrahm, leicht geschlagen

SCHOKOLADEN-MOUSSE, WEISS ODER BIONDA

125 g Milch

445 g Felchlin Edelweiss 36% (Art. CS84C)
oder Bionda 36%, Rondo (Art. CO49C)

500 g Vollrahm, leicht geschlagen

Zubereitung

Milch zum Kochen bringen, Couverture begeben und zu einer glatten Masse rühren. Kann auch mit Stabmixer gemixt werden. Leicht geschlagener Rahm in zwei Schritten unterheben.

Mindestens 3 Stunden im Kühlschrank kalt stellen.

Felchlin Fabrikladen

Gotthardstrasse II - 6438 Ibach - Switzerland - T +41 (0) 41 819 30 79
fabrikladen@felchlin.com - www.felchlin-fabrikladen.com

Montag bis Freitag 9:00 bis 12:00 Uhr, 13:30 bis 18:00 Uhr - Samstag 10:00 - 16:00 Uhr