



NOGAMOUSSE

FORUM
culinaire

Onze recepten

Snel en eenvoudig!



Duo van zachte Noga & Chocolademousse



Ingrediënten deel 1

- ◇ 520 g **HACO** Nogamousse
- ◇ 800 ml koude volle Melk
- ◇ 200 ml koude volle Room $\geq 35\%$
- ◇ 2 SL fijngehakte gekonfijte Gember
- ◇ of 1 Mokkalepel gemberpoeder



Ingrediënten deel 2

- ◇ 520 g **HACO** Chocolademousse
- ◇ 800 ml koude volle Melk
- ◇ 200 ml koude volle Room $\geq 35\%$
- ◇ 60 g Cacaopoeder
- ◇ 1 SL Grand Marnier

Bereidingswijze:

1. ALS VERSE MOUSSE: De inhoud van het zakje (520 g) en de andere ingrediënten oplossen in de koude volle melk en room, 5 tot 6 minuten opkloppen met grote snelheid in de keukenrobot. Overgieten in een kom of onmiddellijk dresser in glazen/coupes.

KOEL BEWAREN (5 °C).

Of!

2. ALS VULLING EN/OF OM IN TE VRIEZEN: Zelfde bereiding als voor de mousse maar met slechts 6 dl koude volle melk en 2 dl room. De vormen (of soesjes) onmiddellijk opspuiten en gedurende 5 uur koel bewaren alvorens aan te snijden.

KOEL SERVEREN!

Garnering:

Bresillienne nootjes op de Nogamousse & decor in chocolade op de chocomousse.



— van kok ... tot kok —

Houdbaarheid na bereiding ?!

- > Vers, 4 dagen goed afgedekt in de koelkast.
- > Diepgevroren, meerdere weken goed verpakt in de diepvries.
- > Ontdooit, 3 dagen goed verpakt in de koelkast.



More info ? Culinary Service Phone: +32(0)2 333 01 63
Fax: +32(0)2 377 64 62 | Website: www.haco.ch
HACOSAN nv/sa | B-1600 Sint-Pieters-Leeuw

At Gourmets' Service.

Haco since 1958