



NOGAMOUSSE

FORUM culinaire

Onze recepten

Snel en eenvoudig!

R1

Nogamousse met Bananencreme & Pistache

520 g **HACO** Nogamousse
1 L koude volle Melk
▶ 5 min. samen opkloppen
▶ mousse dresser/spuiten in glazen of potjes - in koelkast bewaren (goed afgedekt!)
Garneren met een zachte crème bereid met 250 ml half opgeklopte volle Room met 40 ml PISANG AMBON®
+ gehakte Pistachenoten

RENDEMENT:

25 porties van 60 g = ±110 ml!/pers.

R2

Amarettimousse

520 g **HACO** Nogamousse
600 ml volle Melk
150 ml volle room ≥35%
▶ 4-5 min. samen opkloppen
75 g Amaretti (droge amandelbiscuit / soort Macaron)
25 g gedroogde Abrikozen (eventjes cutteren samen met de Amaretti's)
50 ml Amaretto likeur
▶ ½ min. zachtjes mengen
▶ dresser in kleine potjes en invriezen
▶ Ontvormen!
▶ Garnering: 1 Amaretti biscuit per portie.

RENDEMENT:

50 mini potjes van 59 cc

R3

Duo

Noga & Chocolade -Pralinemousse

▶ Duo part.1

260 g **HACO** Nogamousse
300 ml volle Melk
100 ml volle room ≥35%
+ 40 g Bresillienne
▶ 4-5 min. samen opkloppen

▶ Duo part.2

260 g **HACO** Bruine Chocolademousse
300 ml volle Melk
100 ml volle room ≥35%
+ 50 g Praliné CALLEBAUT
▶ 4-5 min. samen opkloppen

▶▶ Garnering:

stukjes noga
stukjes decor in chocolade



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 swiss