

Haco swiss



NOGAMOUSSE

“van het huis”

Exclusief !

Licht en smeuïg dessert voor de bereiding van een sneeuw witte mousse met de zachte smaak van amandelen en honing



Karakteristieken

- > Zachte smaak, gemakkelijk te associëren met andere smaken
- > Witte kleur die allerlei kleurcombinaties mogelijk maakt
- > Uniek en origineel idee om uw dessertenkaart te verrijken
- > Eenvoudige dosering en snelle bereiding
- > Kan ingevroren worden

Referentie:	2608
Eenheidsgewicht:	520 g
Dosering:	1 zakje + 1 L koude volle melk
Bereidingstijd:	± 5 min.
Rendement / zakje	1,520 kg of 25 porties van 60 g → of ± 3 L
Kostprijs per kilo:	All-in = 5,89 € of 238,-BEF
Kostprijs per portie:	All-in = 0,35 € of 14,-BEF
Ingrediënten:	Vegetarische
Karton van:	12 x 520 g



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

Exclusief !

Nogamousse

**— van kok ... tot kok —****Toepassingen:**

NAGERECHT: als mousse; stijlvol in glazen dresseren *of* op borden ontvormt presenteren *of* met 2 lepels quenelles vormen.

PATISSERIE: als vulling voor kleine soesjes (ijsgekoeld of vers) *of* om taartjes op te vullen.

ROOMIJS: in sneden als ijsparfait [parfait glacé] *of* geserveerd in Ramequin [vuurvast potje] als ijsgekoelde soufflé.

Bereidingswijze:

1. **ALS VERSE MOUSSE:** De inhoud van het zakje in 1 liter **koude volle melk** mengen en 5 minuten op hoge snelheid in een keukenrobot opkloppen. Onmiddellijk in schaaltes, glazen of potjes dresseren. Vóór het serveren tenminste 3 uren op 2°C in de koeling plaatsen.

Koel bewaren max. 5°C

2. **ALS VULLING OF OM IN TE VRIEZEN:** Zelfde bereidingswijze als voor de verse mousse maar met slechts 8 dl melk. De soesjes, taartjes e.d. onmiddellijk opvullen en vóór het snijden tenminste 4 uren op 2°C in de koeling plaatsen. Koel serveren!

BELANGRIJK:

Voor elk bijkomend zakje, de mousse 1 minuut langer opkloppen. (1 zakje = 5 min., 2 zakjes = 6 min., enz.)

Houdbaarheid na bereiding:

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

Verrijken : Naar eigen smaak met gehakte en gegrilde walnoten of hazelnoten, chocoladeschaafsel, fijngehakte gekonfijte kersen of sinaasappelen doordrenkt met Kirsch, Maraschino of Amarena kersen (TOSCHI), pistache noten of een gekonfijte fruitmix.

Verfijnen : Met room, verse kaas of yoghurt.

Parfumeren : Met een sterkedrank^(*) of likeur naar keus : Kirsch, Poire Williams, Grand Marnier, Pruimentlikeur, Rum enz., of met een weinig honing, grenadine, geraspte sinaasappel of citroenschil [zeste] of munt.

(*) **Tip:** De hoeveelheid melk verminderen in proportie met de toegevoegde hoeveelheid sterkedrank.

De sterkedrank slechts 1 minuut vóór het einde van het opkloppen aan de mousse toevoegen.



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