



## NOGAMOUSSE

# FORUM culinaire

Onze recepten

*Snel en eenvoudig!*

### R1

#### Nogamousse met Bananen crème & 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](http://www.haco.ch)  
HACOSAN nv/sa | B-1600 Sint-Pieters-Leeuw

At Gourmets' Service.

**HACO** SWISS