



# WITTE CHOCOLADEMOUSSE

FORUM  
culinaire

ONZE RECEPTEN

Snel en eenvoudig !

## EXOTISCHE MOUSSE

MOUSSE VAN WITTE CHOCOLADE – KOKOS – LIMOEN

Rc050110CSEP07

### Ingrediënten voor 25 pers.

- 200 g Mix van Gedroogde Vruchten  
(bv. abrikozen, ananas, papajas  
en/of Golden rozijnen)
- 100 ml Kokosnootlikeur (BATIDA®)
  
- 200 ml volle Room 40%
- 150 ml Kokosmelk
- 450 ml koude volle Melk
- 520 g **HACO** WITTE  
CHOCOLADEMOUSSE
- 2 SL Limoensap (of Citroen)
  
- 100 g geraspte Kokos  
Grenadine siroop

3,5 L Rendement

### Vorbereitung

Warm gedurende 30 seconden in een magnetronoven op.

Voeg toe en laat ze 1à2 uren macereren.

### Bereiding

Meng in de kom v/d keukenrobot de gemacereerde vruchten met

en

Voeg in dit mengsel

toe. Klop 5 tot 6 minuten met hoge snelheid in de keukenrobot op. Voeg op het laatst toe en klop nog 10 sec. op.

Overgieten in een kom of onmiddellijk dresser in glazen/coupes.

Vóór het serveren tenminste 3 uren op 2 °C in de koeling plaatsen of eventueel invriezen.

KOEL BEWAREN (MAX. 5 °C).

Voor het opdienen rijkelijk bestrooien met  
Garneren met



— van kok ... tot kok —

- ☞ Deze mousse kan diepgevroren geserveerd worden (= ijsparfait) of ontdooid als “verse” mousse.
- ☞ Ter gelegenheid van Sint-Valentijn suggereren wij u om mooie hartjes met grenadine en gelatine te maken.

☑ HJ180110

### 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.



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