



REZEPT



Status: 25.02.2021

Art.-Nr. 01225
KESSKO Rheingold

Rheingold Karamelmousse

Nur echt mit weißer Karamellschokoladen-Kuvertüre von KESSKO

Jetzt wird es **karamellig**: Mit **KESSKO Rheingold Weiße Karamellschokolade** wird aus dem edlen Klassiker das innovative **Golddessert**. Die weichen sahnig-karamelligen Noten begeistern jeden Dessertliebhaber. Wie das Salz in der Suppe, rundet die Prise Salz in der Schokolade die vielen verschiedenen Aromen perfekt ab – für ein vollendetes Geschmackserlebnis Löffel für Löffel.

Eine echte **Schokoladenmousse** ist bei Dessertliebhabern gern gesehen – als Nachtisch oder auch zum Naschen für Zwischendurch. Die **traditionelle Herstellung** aus echter Schokoladenkuvertüre ist für Genießer ohne Frage das Nonplusultra. **Ausgefallene Rezeptideen** oder auch neue Geschmacksrichtungen bringen dabei Leben in das Angebot und **begeistern** vor allem junge Zielgruppen.

Mit goldenen Ideen punkten – **KESSKO kann's!**



Für den kleinen Genussmoment jeden Tag

Karamellmousse

Rezept für ca. 20 Glasdesserts



Karamelliger
Schmelz
zum Löffeln!

Art.-Nr.	Zutat	Menge	Anwendungshinweise
Mousse			
	Eigelb	0,180 kg	▶ Warm und kalt schlagen.
	Vollei	0,150 kg	
	Zucker	0,200 kg	
01225	KESSKO Rheingold Weiße Karamellschokolade	0,300 kg	▶ Kuvertüre auflösen und in die Eimasse einrühren.
08034	KESSKO Blatt-Gelatine	0,018 kg	▶ Kalt eingeweichte Gelatine ausdrücken. ▶ Dann in dem leicht erwärmten Weinbrand-Orange auflösen und beides unter das Mousse heben.
25053	KESSKO Weinbrand-Orange Sahne, geschlagen, ungesüßt	0,900 kg	
GESAMT	Mousse	1,838 kg	

Herstellung

- Mousse in eine Schüssel oder Gläser einfüllen und kühlen.
- Desserts mit **Art.-Nr. 04035 KESSKO Cortina Flakes** und **Art.-Nr. 04032 KESSKO dragierte Schokoladensplitter HBD** oder nach eigenem Geschmack ausdekorieren.

Anwendungstipp

So wird es extra karamellig: Vor dem Einfüllen in die Gläser mit **Art.-Nr. 08305 KESSKO Rahmcaramelstückchen** marmorieren (vorsichtig unterheben).

