

# MOUSSE AU CHOCOLAT CRÈME GRAND CRU MARACAIBO

Felchlin Fabrikladen



**Felchlin**  
SWITZERLAND

# MOUSSE

15–20 Portionen

Zubereitung 30 Minuten, Auskühlzeit 3 Stunden

## BASIS REZEPT MOUSSE AU CHOCOLAT

### MOUSSE AU CHOCOLAT DUNKEL MARACAIBO MIT GESCHLAGENEM RAHM

250 g Milch

310 g Felchlin Maracaibo Mousse, Schokoladenmoussepulver (Art. TM77C)

500 g Vollrahm, geschlagen

#### Zubereitung

Milch aufkochen und mit dem Schokoladenmoussepulver eine Ganache herstellen. Geschlagener Rahm direkt unterheben.

### MOUSSE AU CHOCOLAT CREME DUNKEL MARACAIBO MIT FLÜSSIGEM RAHM

250 g Milch

310 g Felchlin Maracaibo Mousse, Schokoladenmoussepulver (Art. TM77C)

500 g Vollrahm, flüssig

#### Zubereitung

Milch aufkochen und mit dem Schokoladenmoussepulver eine Ganache herstellen. Flüssigen Rahm unterrühren und über Nacht im Kühlschrank kristallisieren lassen, vor Gebrauch aufschlagen.

### MOUSSE AU CHOCOLAT DUNKEL MARACAIBO MIT KAFFEE

### MOUSSE AU CHOCOLAT DUNKEL MARACAIBO MIT GESCHLAGENEM RAHM

250 g Espresso

310 g Felchlin Maracaibo Mousse, Schokoladenmoussepulver (Art. TM77C)

500 g Vollrahm, geschlagen

#### Zubereitung

Espresso frisch gebrüht aufkochen und mit dem Schokoladenmoussepulver eine Ganache herstellen. Flüssigen Rahm unterrühren und über Nacht im Kühlschrank kristallisieren lassen, vor Gebrauch aufschlagen. Mousse au Chocolat mit aufgeschlagener Flüssigkeit



**TIPP: DAS MOUSSE AU CHOCOLAT KANN AUCH IN VEGANER QUALITÄT HERGESTELLT WERDEN.**

Folgende Produkte empfehlen wir als Milch Ersatz (Flüssigkeit 1).  
Wasser / Rama / Alpro Long Life Oat Drink / Karma Bio Sojadrink

Folgende Produkte empfehlen wir als Rahm Ersatz (Flüssigkeit 2 / aufschlagfähige Flüssigkeit).  
Rama Schlagcreme / Oatly Hafer Cuisine zum Schlagen

Diese beiden Flüssigkeiten 1 und 2 können in den Rezepturen beliebig kombiniert werden. Alle Produkte mit Schlagcreme müssen länger und intensiver aufgeschlagen werden als üblicher Schlagrahm. Das Vegan Mousse kann nach längerem Stehen im Kühlschrank etwas weich werden. Dieses kann dann nochmals aufgeschlagen werden.

#### Felchlin Fabrikladen

Gotthardstrasse II – 6438 Ibach – Switzerland – T +41 (0) 41 819 30 79  
fabrikladen@felchlin.com – www.felchlin-fabrikladen.com

Montag bis Freitag 9:00 bis 12:00 Uhr, 13:30 bis 18:00 Uhr – Samstag 10:00 – 16:00 Uhr