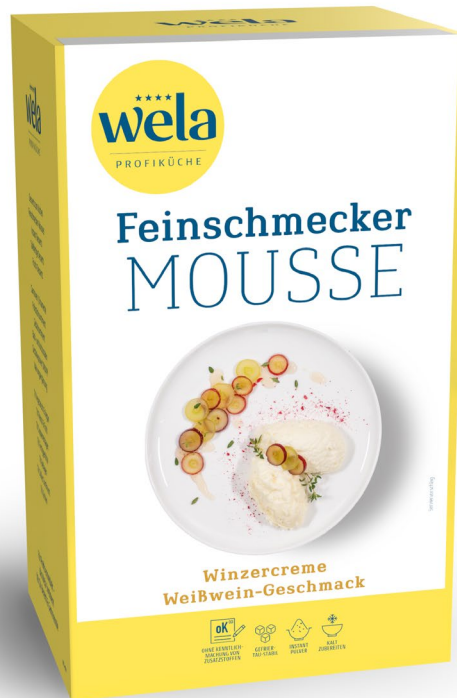




PRODUKT

Neueinführung

100 JAHRE
Geschmack. Persönlich. Wir.



Feinschmecker Mousse

Winzercreme Weißwein-Geschmack

Bezeichnung	Feinschmecker Mousse Winzercreme Weißwein-Geschmack
Art.-Nr.	53601
Verpackung	Faltschachtel à 3,0 kg
Ergiebigkeit	18 Liter Dessert
Beschreibung	Feines Mousse-Dessert mit eleganter Weißwein-Note – luftig, aromatisch und ideal für kreative Dessertideen in der anspruchsvollen Großküche.

Zubereitung:

Milch und Sahne gemäß Rezeptur kalt in eine Rührschüssel oder einen Anschlagkessel geben. Das Dessertpulver bei niedriger Geschwindigkeit einrühren, bis es sich vollständig aufgelöst hat. Anschließend die Masse 4–5 Minuten auf hoher Stufe aufschlagen. Die fertige Mousse portionieren und für etwa 60 Minuten kaltstellen.

Einführung: Ab 07.07.25

