Email: fabrikladen@felchlin.com Tel: +41 (0) 41 819 30 79 Web: https://shop.felchlin.com/

Chocolate mousse

Preparation time: 30 min

Cooking time: 3 h

Total time: 3 h 30 min

Portions: 16

Dark chocolate mousse

125 g Milk

335 g Felchlin Couverture Maracaibo Clasificado 65%, Rondo

500 g Heavy cream, lightly whipped

Milk chocolate mousse

125 g Milk

435 g Felchlin Couverture Maracaibo Criolait 38%, Rondo

500 g Heavy cream, lightly whipped

Caramelito chocolate mousse (caramelised milk chocolate)

125 g Milk

435 g Felchlin Couverture Caramelito 36%, Rondo

500 g Heavy cream, lightly whipped

White chocolate mousse

125 g Milk

445 g Felchlin Couverture Edelweiss 36%, Rondo

500 g Heavy cream, lightly whipped

Bionda chocolate mousse (caramelised white chocolate)

125 g Milk

445 g Felchlin Couverture Bionda 36%, Rondo

500 g Heavy cream, lightly whipped

Schokoladenmousse

1. Milch bis kurz vor dem Kochen aufwärmen, danach von der Wärmequelle nehmen.
Couverture beigeben und zu einer glatten Masse rühren.

Kann auch mit dem Stabmixer gemixt werden.
2. Leicht geschlagener Rahm in zwei Schritten unterheben.

3. Mindestens 3 Stunden im Kühlschrank kalt stellen und anziehen lassen.