

Rezepte mit INSTANGEL

Ein Original-Rezept der École Valrhona



LEICHTE ARAGUANI-MOUSSE

- 250 g Ultrahocherhitzte Vollmilch**
- 10 g SOSA Instangel**
- 280 g KUVERTÜRE ARAGUANI 72 %**
- 500 g Ultrahocherhitzte Sahne 35 %**

Milch erhitzen und Instangel hinzufügen. Nach und nach die warme Milch auf die geschmolzene Kuvertüre geben. Darauf achten, eine perfekte Emulsion herzustellen.

So schnell wie möglich alles mischen, um eine glatte Creme zu erhalten.

Bei einer Temperatur von 38–42 °C auf die schaumig geschlagene Schlagsahne gießen.

Sofort gießen.

Einfrieren.