

## Rezepte mit PROESPUMA HEISS

Ein Original-Rezept der École Valrhona



### Heiße Mousse au chocolat mit Alpaco

- 400 g Ultrahocherhitzte Vollmilch**
- 100 g Ultrahocherhitzte Sahne 35 %**
- 25 g SOSA Proespuma heiß**
- 150 g KUVERTÜRE ALPACO 66 %**

Milch und Sahne erhitzen, Proespuma dazugeben und mischen.

Auf die geschmolzene Schokolade gießen. Mit einem Mixer emulgieren.

In ein Siphon geben.

Im Wasserbad aufbewahren, um sie heiß zu servieren.