

Mousse de Dubaï

Simple & rapide à préparer

Ingrédients:

(pour 50 portions)

- 1 sachet de HACO Mousse chocolat blanc 440 g
- 1 sachet de HACO Mousse chocolat noir 440 g
- 2 litres de lait
- 320g de pâte de pistache (teneur en pistache la plus élevée possible)
- Kadayif (cheveux d'ange) à votre guise
- Nectaflor pistaches hachées à votre guise

Préparation:

Mousse à la pistache :

Bien mélanger 1 litre de lait avec 320g de pâte de pistache.

Ajouter 1 sachet de poudre de mousse au chocolat blanc. Fouetter pendant env. 4 minutes à la vitesse maximale.

Verser dans un sachet à pâtisserie avec une douille ronde.

Mousse au chocolat noir :

Préparer selon les instructions.

Verser dans une poche à douille étoilée.

Dresser dans des verres de manière artistique selon votre goût.

Pour la garniture :

Avant de servir, garnir de kadayif & de pistaches grillées.

Conseil : ajouter une pincée de sel et/ou un peu de tahini à la pâte de pistache.



Mhhhh si délicieux... !



Art. 868914.001
Mousse au chocolat blanc 440g



Art. 869604.001
Mousse au chocolat noir 440g



Entdecken Sie unser vielseitiges Sortiment.
Découvrez notre assortiment varié.
Scoprite il nostro versatile assortimento.

Haco swiss

A **Haco** Foods Company