



## MOUSSE AU CHOCHOLAT

... alebo inak **čokoládová pena**.  
KLASIKA medzi dezertmi.  
Dezert preslávenej francúzskej gastronómie.



Skvostný čokoládový dezert pre slávnostné chvíle.

**Bon appétit!**



**IREKS**

# Recept mesiaca

Všetko, čo ponúkame, chutí...

Marec 2014

## Odporúčaná receptúra:

Pre cca. 160 ks à 22 g

Suroviny	Množstvo (g)
<b>MOUSSE AU CHOCOLAT</b>	<b>1000</b>
Mlieko	2000
Smotana	500

## Odporúčený technologický postup:

**MOUSSE AU CHOCOLAT** vymiešať s mliekom (a smotanou) pri najvyššej rýchlosti, s elektrickým šľahačom cca 5 minút, kým **MOUSSE AU CHOCOLAT** nedosiahne krémovú konzistenciu. Potom na aspoň 3 hodiny dať vychladnúť pri teplote 3-7°C. Nakoniec **MOUSSE** kopčeky vypichovať.

Doba šľahania: cca. 5 min.

Chladenie: aspoň 3 hod. pri 3-7°C

Náš tip: **MOUSSE AU CHOCOLAT** sa môže kombinovať s mnohými ovocnými a mliečnymi aromapastami. Tak pripravíme napr. s našou **FRUCHPASTE BANANE MOUSSE AU CHOCOLAT** banánovú.



IREKS ENZYMA, s.r.o.  
Vyšná Šebastová 262  
080 06 Prešov  
SLOVENSKO  
Tel.: +421 517 470 000  
Fax: +421 517 716 168  
ireks@ireks.sk  
www.ireks.sk



**IREKS**