



Na gerecht



Witte chocolademousse

op een gelei van peppermint-cinnamonthee en kletsoppen



Hocras
voor horeca en verbruik

Witte chocolademousse

op een gelei van peppermint-cinnamonthee en kletsoppen

Benodigheden

(Nagerecht voor 4 personen)

Witte chocolademousse:

15 gr witte chocoladecallets

1 st bladgelatine à 1 gram

30 gr kristalsuiker

90 ml ongezoete slagroom

20 gr roomboter

35 gr eiwit

3 ml water

Theegelei:

1 gr Dilmah peppermint
& cinnamon

3,5 gr kristalsuiker

1,5 st bladgelatine à 1 gram

75 ml water

Garnering:

20 gr kletsoppen dessert (Didess)

4 takjes verse munt

Mise en place

Los de gelatine op in koud water.

Breng ondertussen water aan de kook, trek hier de thee in en zeef de blaadjes eruit. Breng de thee weer aan de kook, voeg de suiker en de gelatine toe en schenk de gelei in een bord of schaalte. Laat dit ca. 20 minuten stollen in de koelkast.

Los de gelatine op in koud water en smelt dit op laag vuur.

Klop de slagroom lobbij en sla de eiwitten met de suiker op tot deze stijf is. Smelt de chocolade en de roomboter au bain marie en voeg de gesmolten gelatine toe. Koel het chocolademengsel terug tot minder dan 50°C en meng hier de slagroom in twee stappen toe. Spatel dan voorzichtig het eiwit erdoor en zet dit in de koelkast.

Handelingsvolgorde/bordopmaak

Haal het bord uit de koelkast en schep hier de chocolademousse op. Breek de kletsoppen in stukjes en steek een plukje munt in de mousse.

Drankadvies!

Peppermint leaves with Ceylon cinnamon

DILMAH

blikje 100 gram

20.206.34

kaneel, munt,

zacht, verfrissend



Hocras B.V.
Franse Kampweg 38
Bussum

T 035 69 79 777
E info@hocras.nl
W www.hocras.nl

Hocras