

Cailler®



MOUSSE BRANCHE ORIGINALE



Cailler®



© Reg. Trademark of Société des Produits Nestlé S.A.

Cailler® Mousse Branche Originale

Moussepulver mit 80% Cailler® Branche Originale für die einfache und schnelle Herstellung einer Schokoladenmousse.

- Extra luftige Mousse mit Cailler® Branche Originale Stückchen
- Intensiver Schokoladen-Haselnuss-Geschmack
- Sie müssen nur kalte Milch und Vollrahm hinzufügen
- Palmölfrei
- Kooperation Nestlé & Agrano

Richtrezept

Moussepulver.....	1000 g
Milch, kalt	500 g
Rahm, kalt.....	500 g
Total.....	2000 g

Zutaten bei kleiner Geschwindigkeit 1 Minute rühren, dann bei hoher Geschwindigkeit 4 Minuten aufschlagen, portionieren und für mindestens 1 Stunde kühl stellen. Litergewicht: 750 g.



FABRIQUÉ EN SUISSE
IN DER SCHWEIZ HERGESTELLT

Cocoa
FIND OUT MORE AT RA.ORG



Cailler® Mousse Branche Originale Wraps

Richtrezept für 12 Wraps zu ca. 60 g

Vorbereiten

Schokoladenbiskuit	660 g
Erdbeerguss-Gelee	120 g
Schokoladenmousse	240 g
Erdbeeren in Scheiben	600 g

Dekor

Dekorsüsspuder Bianca (RSPO SG)
Schokobella MB

Schokoladenbiskuit

Vollei, pasteurisiert (20 °C)	245 g
Wasser (20 °C)	35 g
Biskuit Svell	330 g
Kakaopulver	25 g
Staubzucker	25 g
Total	660 g

Biskuit Svell mit Staubzucker und Kakaopulver trocken mischen.

Alle Zutaten (Vollei: Raumtemperatur) 4–6 Minuten bei grosser Geschwindigkeit aufschlagen, 7–10 mm dick ausstreichen und backen. Etagenofen: 4–5 Minuten bei 240 °C.

Umluftofen: ca. 4 Minuten bei 210 °C, Lüftung ¾, Zug geöffnet.

Schokoladenmousse

Vollmilch UHT 3,5% (5 °C)	60 g
Vollrahm 35% (5 °C)	60 g
Cailler® Mousse Branche Originale	120 g
Total	240 g

Zutaten bei kleiner Geschwindigkeit 1 Minute rühren, dann bei hoher Geschwindigkeit 4 Minuten aufschlagen. Litergewicht: 750 g.

Erdbeerguss-Gelee

Wasser	80 g
Kristallgussgelee Erdbeere	40 g
Total	120 g

Gut vermischen und bis zum Siedepunkt erhitzen.

Herstellung

Schokoladenbiskuits rund ausstechen (Ø 13 cm). Je 20 g Mousse auf das vordere Drittel dressieren. Erdbeeren in Scheiben auflegen und mit Kristallgussgelee Erdbeere gelieren. Zusammenklappen, mit Dekorsüsspuder Bianca (RSPO SG) stauben und mit Schokobella MB garnieren.



Cailler® Mousse Branche Originale Schnitten

Richtrezept für 100 Schnitten (4×10 cm) zu ca. 115 g

Vorbereiten

Schokoladenmousse	8000 g
Blätterteigstreifen, gebacken (40×10 cm)	30 Stück
Darbo Apricature	300 g

Dekor

Schokobella MB	1000 g
Haselnuss-Krokant grob	300 g

Schokoladenmousse

Vollmilch UHT 3,5% (5 °C)	2000 g
Vollrahm 35% (5 °C)	2000 g
Cailler® Mousse Branche Originale	4000 g
Total	8000 g

Zutaten bei kleiner Geschwindigkeit 1 Minute rühren, dann bei hoher Geschwindigkeit 4 Minuten aufschlagen. Litergewicht: 750 g.

Herstellung

Den gebackenen, karamellisierten Blätterteigboden (2–3 mm) in drei 40×10 cm Streifen schneiden. Mit einem Spritzbeutel 400 g Mousse auf den ersten Streifen* dressieren. Den 2. Streifen auflegen*, leicht andrücken und weitere 400 g Mousse aufdressieren. Den 3. Streifen auflegen mit der karamellisierten Seite nach unten auflegen, leicht andrücken, dann die Ränder mit Mousse sauber einstreichen. Mit heisser Darbo Apricature apricotieren. Mit auf 30 °C erwärmtem Schokobella MB dünn glasieren und Haselnuss-Krokant grob aufstreuen. Für 1 Stunde tiefkühlen, danach mit einem Sägemesser zuerst die Längsränder sauber abschneiden, dann zu 4×10 cm breiten Schnitten portionieren.

* Karamellierte Seite nach oben

Einkauf bei Agrano

- Art. 01248200002.0 Cailler® Mousse Branche Originale, 2-kg-Beutel
- Art. 01172100013.3 Darbo Apricature, 13,3-kg-Eimer
- Art. 01295050025.0 Haselnuss-Krokant grob, 25-kg-Sack
- Art. 01294220004.0 Haselnuss-Krokant grob, 4-kg-Karton
- Art. 25367100006.0 Schokobella MB, 6-kg-Eimer
- Art. 00887050010.0 Biskuit Svell, 10-kg-Sack
- Art. 00800200001.0 Dekorsüsspuder Bianca (RSPO SG), 1-kg-Beutel
- Art. 00366100010.0 Dekorsüsspuder Bianca, 10-kg-Karton
- Art. 11550100013.0 Kristallgussgelee Erdbeere, 13-kg-Eimer

Foto Titel- und Rückseite: Salz&Pfeffer – Jürg Waldmeier

