

Dolce Vita Desserts

- schnell zubereitet & voller kreativer Möglichkeiten.

MOUSSE CHOCOLATE WHITE MIX

Art. Nr. 81070 // Karton = 6 x 1 kg Beutel

Art. Nr. 81071 // 1 kg Beutel



Glutenfrei

ohne Ei

MOUSSE CHOCOLATE DARK MIX

Art. Nr. 81060 // Karton = 6 x 1 kg Beutel

Art. Nr. 81061 // 1 kg Beutel



Glutenfrei

ohne Ei

Zubereitung: 1.000 g Mousse Mix mit 1.250 g Milch für ca. 5 Minuten bei hoher Geschwindigkeit mixen. Dann 1-2 Stunden im Kühlschrank aufbewahren - fertig !

TIPP: Die Mousse lässt sich nach Belieben durch Pasten & Gewürze verfeinern. Beispielsweise zur weißen Mousse einfach etwas Orangenpaste hinzufügen. Im Winter sind Varianten mit Stollen- oder Lebkuchengewürz besonders interessant.

NEU



irca
SINCE 1919

100 Jahre
Tradition in
Kuvertüre
& Desserts



CREME BRULÉE MIX

Glutenfrei

ohne Ei

Art. Nr. 81080 // Karton = 6 x 1 kg Beutel

Art. Nr. 81081 // 1 kg Beutel

Zubereitung: 70 g Creme Brulée Mix mit 100 g Milch verrühren. Weitere 150 g Milch und 200 g Sahne hinzufügen & unter ständigem Rühren in einem Topf kurz aufkochen lassen. Dann 1-2 Stunden im Kühlschrank aufbewahren, herausnehmen und mit grobem Zucker bestreuen, abflämmen - fertig !

CREME CARAMEL MIX

Glutenfrei

ohne Ei

Art. Nr. 81090 // Karton = 6 x 1 kg Beutel

Art. Nr. 81091 // 1 kg Beutel

Zubereitung: 200 g Creme Caramel Mix mit 200 g Milch verrühren. Weitere 800 g Milch hinzufügen & unter ständigem Rühren in einem Topf kurz aufkochen lassen. 1 Stunde im Kühlschrank aufbewahren - fertig !



AMERICAN CHEESECAKE MIX

Glutenfrei

Art. Nr. 81110 // Karton = 6 x 1 kg Beutel

Art. Nr. 81111 // 1 kg Beutel

Zubereitung: 1.000 g American Cheesecake Mix mit 1.250 g Wasser (ca. 35°C) für ca. 2 Minuten mit dem Schneebesen verrühren bis eine homogene Creme entsteht. Für einen noch intensiveren Geschmack kann der Masse 50 g Eigelb hinzugefügt werden. Die Creme auf einem Kuchenboden in einer Form verteilen & für ca. 50 Min bei 160°C backen - fertig !

TIPP: Der American Cheesecake Mix eignet sich ideal in Verbindung mit den HUG Filigrano Mini Dessert Tartelettes 3,8 cm - die Creme dafür einfach in die Tartelettes füllen und bei 140°C in nur ca. 5-10 Minuten backen.

NEU

PANNA COTTA MIX

Glutenfrei

ohne Ei

Art. Nr. 81100 // Karton = 6 x 1 kg Beutel

Art. Nr. 81101 // 1 kg Beutel

Zubereitung: 500 g Milch & 500 g Sahne in einem Topf erhitzen, vom Herd nehmen und ca. 130 g Panna Cotta Mix mit einem Schneebesen einrühren bis keine Klümpchen mehr vorhanden sind. Dann mindestens 4 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen - fertig!

TIPP: Für ein etwas anderes Panna Cotta Dessert einfach einen Teebeutel Chai Tee in der warmen Milch ziehen lassen, bevor der PANNA COTTA MIX dazu kommt. Fertige Masse in eine runde Silikonform gießen und für ca. 4 Stunden im Kühlschrank lassen.

In HUG Filigrano Mini Dessert Tartelettes 3,8 cm servieren & mit Mini Elegance garnieren. →

