

RISSO®

MOUSSES À BASE D'ALTERNATIVES
À LA CRÈME RISSO®

Risso®
LET'S ELEVATE TASTE



132202 - RISSO® DUO VEGAN 10L
122748 - RISSO® DUO VEGAN 1L
125874 - RISSO® DUO 1L

MOUSSE AU CAFÉ

Ingrédients pour 100 personnes

2,5 L Risso® Duo
40 g de café soluble
930 g de sucre cristallisé

930 g de blancs d'œufs
265 g de jaunes d'œufs
+/- 25 g d'extrait de vanille

Préparation

Dissolvez le café soluble dans de l'eau chaude et laissez refroidir complètement • Fouettez les jaunes d'œufs avec la moitié du sucre et l'extrait de vanille jusqu'à obtenir une texture légère et mousseuse • Incorporez délicatement le café froid • Fouettez le Risso® Duo jusqu'à ce qu'il soit légèrement monté, sans atteindre son volume maximal • Montez les blancs d'œufs en neige avec le reste du sucre, jusqu'à obtenir des pics souples • Incorporez délicatement le Risso® Duo monté, puis les blancs en neige au mélange au café • Répartissez dans des verrines ou des coupelles et réservez au frais pendant au moins 2 heures.

MOUSSE AU LIMONCELLO

Ingrédients pour 100 personnes

2,5 L Risso® Duo
30 œufs
6 citrons
1 L limoncello (avec ou sans alcool)
1000 g de sucre cristallisé
15 feuilles de gélatine

Préparation

Séparez les œufs • Prélevez le zeste des citrons et pressez-les • Faites tremper la gélatine dans de l'eau froide • Fouettez les jaunes d'œufs avec la moitié du sucre et un peu de zeste de citron pendant env. 3 minutes, jusqu'à obtenir une texture légère et mousseuse • Faites chauffer le jus de citron • Essorez la gélatine, faites-la fondre dans le jus chaud et laissez refroidir légèrement • Montez les blancs en neige ferme avec le reste du sucre • Fouettez séparément le Risso® Duo jusqu'à ce qu'il soit légèrement monté • Incorporez délicatement le Risso® Duo au mélange de jaunes d'œufs • Ajoutez le jus de citron avec la gélatine et le limoncello • Incorporez délicatement les blancs en neige • Répartissez dans des verrines et laissez prendre au réfrigérateur pendant au moins 2 heures • Décorez de zeste de citron ou de fruits frais.



LET'S
CONNECT!

Ottergemsesteenweg-Zuid 816, B-9000 Gand
belux@vandemoortele.com
vandemoortele.com

Vandemoortele
 VandemoorteleProfessional
 Vandemoortele_Professional

Vandemoortele