

RISSO®

MOUSSES OP BASIS VAN
RISSO® ROOMALTERNATIEVEN

Risso
LET'S ELEVATE TASTE



KOFFIEMOUSSE

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

Ingrediënten voor 100 personen

2,5 L Risso® Duo	930 g eiwit
40 g oploskoffie	265 g eidooiers
930 g kristalsuiker	+/- 25 g vanille-extract

Bereiding

Los de oploskoffie op in heet water en laat volledig afkoelen • Klop de eidooiers met de helft van de suiker en het vanille-extract luchtig • Meng de afgekoelde koffie er voorzichtig door • Klop de Risso® Duo luchtig op, zonder maximaal volume te bereiken • Klop het eiwit met de resterende suiker tot zachte pieken • Spatel eerst de opgeklopte Risso® Duo en daarna het eiwit voorzichtig door het koffiemengsel • Verdeel over glazen of schaaltes en laat min. 2 uur koelen.



LIMONCELLOMOSSE

Ingrediënten voor 100 personen

2,5 L Risso® Duo	1 L limoncello (met of zonder alcohol)
30 eieren	1000 g kristalsuiker
6 citroenen	15 blaadjes gelatine

Bereiding

Splits de eieren • Rasp de citroenen en pers het sap • Week de gelatine in koud water • Klop de eidooiers met de helft van de suiker en wat citroenzeste ca. 3 min. luchtig • Verwarm het citroensap • Knijp de gelatine uit, los op in het warme sap en laat kort afkoelen • Klop de eiwitten stijf met de resterende suiker • Klop de Risso® Duo apart zacht op • Spatel de Risso® Duo door het eidooiermengsel • Voeg het citroensap met gelatine en de limoncello toe • Spatel de opgeklopte eiwitten er voorzichtig door • Verdeel over de glaasjes en laat min. 2 uur opstijven in de koelkast • Werk af met citroenzeste of vers fruit.



LET'S
CONNECT!

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

Vandemoortele
 VandemoorteleProfessional
 Vandemoortele_Professional

Vandemoortele