



Your partner for supreme food & health ingredients

Chocolademousse met Peptan

- Voeg de cacaopoeder, de chocolade en de melk samen in de thermomix. Verwarm en meng het geheel tot op 40°C op stand 2.
- Voeg de gelatine en de bloedsuiker toe. Verwarm en meng verder tot alle gelatine is opgelost.
- Voeg daarna de hoeveelheid Peptan B 2000 LD toe.
- Roer en laat het geheel afkoelen tot onder de 20°C.
- Voeg daarna de Vana Monte DP 96 toe en roer om.
- Breng de chocolademassa in de Kenwood en klop het geheel op gedurende 5 minuten.
- Laat een nacht rusten in de koelkast.

Voordelen

- Palmolie vrij
- Eiwitrijking
- Slechts 1 E-nummer

Benodigheden per 100 gram :

- 8,80 gram bloedsuiker
- 1,75 gram gelatine
- 6,27 gram donkere chocolade
- 6,27 gram cacao poeder
- 65,9 gram volle melk
- 6,96 gram Peptan B 2000 LD
- 15 gram Vana Monte DP 96