



PETIT CHOUX MED 3 VARIANTER AF MOUSSE

INGREDIENSER

Choux

Wales powder til vandbakkelse	1.000	g
Vand (varmt: 60-75 °C)	1.700	g

Craquelindej

Sukker	200	g
Linsedej	800	g

Citronmousse

Piskefløde	3.000	g
Vand	750	g
CREDI® Fond Citron	600	g

Kakaomousse & saltkaramel

Piskefløde	3.000	g
Vand	750	g
CREDI® Fond kakao	600	g
DeliKaramel	550	g
Salt	5	g

Jordbærmousse & chokoladetrøffel

Piskefløde	3.000	g
Vand	750	g
CREDI® Fond Jordbær	600	g
ODENSE Chokoladetrøffel	550	g



Credin A/S

Palsgaardvej 12 · DK-7130 Juelsminde · Denmark · Tel +45 7224 3000
fax +45 7224 3001 · cvr/vat 26447003 · www.credin.dk

Recipe information which is based on our own trials and other application technology information given is, to the best of our knowledge, reliable. However, no guarantees are given, not even in case of negligence on the part of Credin A/S, and users of our products should conduct their own trials to determine whether our products are suitable for the user's purposes.



ARBEJDSBESKRIVELSE

Craquelindej

Ælt sukker og linsedej godt sammen. Rul ned på ca. 1,8 og stik ud med rund udstikker Ø6 cm.

Choux

Røretid: Rør vand og wales powder sammen ved lav hastighed. Rør derefter i 4-5 min. ved høj hastighed
Sprøjt dejen ud med rund trylle som små bomber på blank plade. Læg et stykke craquelindej på toppen inden bagning.

Dejvægt: 25 g

Antal: 108 stk.

Bagetid: Ca. 22 min.

Temperatur: 180 °C

Mousse

Pisk fløden meget let. Bland vand og CREDI® Fond Citron ELLER CREDI® Fond Kakao ELLER CREDI® Fond Jordbær og vend sammen med 1/3 af den let piskede fløde. Tilsæt resten af fløden og bland det hele godt sammen. Moussen er nu klar til brug.

Variant med citronmousse

Fyld de afkølede vandbakkelse fra bunden med ca. 45 g citronmousse.

Variant med kakaomousse & saltkaramel

Saltkaramel: Rør DeliKaramel og salt sammen.

Fyld de afkølede vandbakkelse fra bunden med ca. 40 g kakaomousse og ca. 5 g saltkaramel.

Variant med jordbærmousse & chokoladetrøffel

Fyld de afkølede vandbakkelse fra bunden med ca. 40 g jordbærmousse og ca. 5 g ODENSE chokoladetrøffel.

FORSLAG TIL DEKORATION

En lille mousse-top

Skovsyre i forskellige nuancer

OPBEVARING

Kan opbevares på frost uden pynt

Credin A/S

Palsgaardvej 12 · DK-7130 Juelsminde · Denmark · Tel +45 7224 3000
fax +45 7224 3001 · cvr/vat 26447003 · www.credin.dk

Recipe information which is based on our own trials and other application technology information given is, to the best of our knowledge, reliable. However, no guarantees are given, not even in case of negligence on the part of Credin A/S, and users of our products should conduct their own trials to determine whether our products are suitable for the user's purposes.