

# Basis für Mousse

*Luftig-leichte Gaumenfreuden  
für pikante oder süsse Gerichte*



Rezepte zum  
Heraustrennen



Art. Nr. 26504

Einfach dosierbar durch  
**Portionen-Beutel**  
in der Faltschachtel

## Meisterhafte (Dessert)kreationen mit Supro...

Egal ob ein **fulminanter Menü-Auftakt** mit einer pikanten Mousse oder ein runder Abschluss mit einer schaumigen Verführung zum Dessert: Mit der **Supro Basis für Mousse** sind Ihrer Kreativität als Küchenmeister keine Grenzen gesetzt.

**Viel Abwechslung** für Ihre Speisekarte und Ihre Gäste – **eine grosse Erleichterung** für Sie und Ihr Team.

Mit der **Supro Basis für Mousse** erhalten Sie ein **vielseitig einsetzbares**, im Handumdrehen gefertigtes und von Ihnen individuell abgeschmecktes Produkt. **Effizient, rasch und leicht zubereitet.** Feine wohlschmeckende Moussen, die auch zum optischen Höhepunkt eines Menüs werden.

Sehen Sie auf den folgenden Seiten unsere Rezept- und Präsentiervorschläge.

Rezepte zum  
Heraustrennen

## Eintauchen in die köstliche Leichtigkeit der Mousse-Welt

Moussen sind in vielen Variationen beliebt.  
Als leichter und eleganter Men bestandteil  
punkten sowohl **würzige** wie **süsse** Kreationen.

SUPRO bietet mit seinem Sortiment die ideale  
und köstliche Basis für eine neue, meisterhafte  
Dessertkultur.

Viele kulinarische Inspirationen wünscht  
Ihr SUPRO-Team



## Produktvorteile

- **Instant** – für einfachstes Handling: in  
Milch oder Rahm einrühren und aufschlagen.
- ein Basisprodukt für alle Moussen –  
süss wie **pikante** Kreationen
- **moderne Rezeptur**
- **ohne gehärtete Fette**
- einheitliche Einwaagen – „**gerade Literung**“
- **einheitliche Verpackungsgr sse**
- unterverpackt im **praktischen Portionenbeutel**

**INSTANT**  
instantan e / instantanea



### Zutatenliste für ca. 20 Personen

Menge	Zutaten
500 g	Grüner Spargel Konserve
200 g	Rahmquark
30 g	Gemüsearom
150 g	Basis für Mousse Supro
5 dl	Milch
5 dl	Rahm
	Abschmecken: Salz, Pfeffer, Suparom



## Grünes Spargelmousse

### Zubereitung:

Gekochten Spargel gut abtropfen und mit dem Rahmquark und dem Gemüsearom mit einem Stabmixer fein pürieren. Die Moussebasis mit der Milch und dem Rahm gut mischen. In der Rührmaschine auf höchster Stufe ca. 4-5 Minuten aufschlagen. Spargelpüree untermischen und würzig abschmecken, in ein flaches Geschirr füllen und mehrere Stunden kühl stellen. Mit einem heißen Löffel Quenelles abstechen. Die Mousse kann auch in Gläser, Schüsseln, Schalen (Tartelettes) etc. abgefüllt werden. Diese Spargelmousse eignet sich hervorragend als Brotaufstrich oder zum Füllen von Broten und Sandwiches.

### Eingesetzte Supro Produkte:

26504 Basis für Mousse  
20229 Gemüsearom

### Zutatenliste für ca. 20 Personen

Menge	Zutaten
150 g	Basis für Mousse Supro
5 dl	Rahm
5 dl	Milch
1 g	Safran, gemahlen
800 g	Kürbispüree
	Abschmecken: Salz, Pfeffer, Gemüsearom
6 cl	Kürbiskernöl



## Kürbismousse

### Zubereitung:

Die Moussebasis mit der Milch und dem Rahm gut vermischen. In der Rührmaschine auf höchster Stufe ca. 4 Minuten aufschlagen. Mit dem Kürbispüree vermengen und gut abschmecken. In ein flaches Geschirr abfüllen. Das Kürbisöl auf der Oberfläche verteilen und mit einem Spatel marmorartig unter die Mousse mischen. Mindestens 4 Stunden kaltstellen. Mit einem heißen Löffel Quenelles abstechen. Die Mousse kann natürlich auch mit einem Spritzbeutel in Gläser, Schalen, Tartelettes oder Formen abgefüllt werden. Eignet sich auch bestens als Brotaufstrich oder zum Füllen von Broten.

### Eingesetzte Supro Produkte:

26504 Basis für Mousse  
20229 Gemüsearom  
99145 Kürbispüree

### Zutatenliste für ca. 20 Personen

Menge	Zutaten
150 g	Basis für Mousse Supro
5 dl	Milch
5 dl	Vollrahm
500 g	getrocknete Tomaten in Öl
60 g	Basilikum frisch
20 g	Gemüsearom
40 g	Parmesan (gerieben)
	Abschmecken: Salz, Pfeffer, Suparom



## Tomatenmousse mit Basilikum

### Zubereitung:

Tomaten abschütten und mit dem Basilikum durch die 3 mm Scheibe des Fleischwolfes drehen. Das Moussepulver mit der Milch und dem Rahm gut mischen. In der Rührmaschine auf höchster Stufe mindestens 4-5 Minuten aufschlagen. Mit getrockneten Tomaten, frischem Basilikum, geriebenem Parmesan und dem Gemüsearom mischen und abschmecken. In ein flaches Geschirr abfüllen und mindestens 4 Stunden kaltstellen. Mit einem heißen Löffel Quenelles abstechen. Die Mousse kann auch in Gläser, Schüsseln, Schalen, Tartelettes etc. abgefüllt werden. Diese würzige Tomatenmousse eignet sich auch hervorragend zum Bestreichen von Broten und Sandwiches.

### Eingesetzte Supro Produkte:

26504 Basis für Mousse  
99100 Pomosecco  
20229 Gemüsearom  
20261 Suparom

### Zutatenliste für ca. 20 Personen

Menge	Zutaten
150 g	Basis für Mousse Supro
4 dl	Vollrahm
4 dl	Milch
500 g	Erbsen fein, TK
25 g	Gemüsebouillon
2 dl	Wasser
20 g	Gemüsearom
2 g	Pfefferminz, frisch, fein
	Abschmecken: Salz, Pfeffer, Suparom



## Erbsenmousse mit Pfefferlingen

### Zubereitung:

Wasser mit der Gemüsebouillons aufkochen und die tiefgekühlten Erbsen dazugeben. Kurz kochen lassen und mit einem Cutter- oder Stabmixer ganz fein pürieren. Durch ein feines Sieb streichen und kaltstellen. Pfefferminzblätter fein hacken. Das Moussepulver mit der Milch und dem Rahm gut vermischen. Im Rührwerk auf höchster Stufe ca. 4 Minuten aufschlagen. Mit dem Erbsenpüree, Minze und dem Gemüsearom mischen und gut abschmecken. Mindestens 4 Stunden kaltstellen. Mit einem heißen Löffel Quenelles abstechen. Die Mousse kann natürlich auch mit einem Spritzsack in Gläser, Schalen, Tartelettes oder Formen abgefüllt werden. Die Erbsenmousse eignet sich auch ideal als Brotaufstrich oder zum Füllen von Broten.

### Eingesetzte Supro Produkte:

26504 Basis für Mousse  
20180 Gemüsebouillon  
20229 Gemüsearom  
20261 Suparom

### Zutatenliste für ca. 20 Personen

Menge	Zutaten
500 g	Schinken, gekocht
100 g	Rahmquark
150 g	Apfelmus
60 g	Rosa Pfeffer
150 g	Basis für Mousse Supro
5 dl	Milch
5 dl	Rahm
	Abschmecken: Salz, Pfeffer, Suparom



## Schinkenmousse mit Rosa Pfeffer

### Zubereitung:

Schinken in Stücke schneiden und zweimal durch die feinste Scheibe des Fleischwolfes drehen. Mit dem Rahmquark, Apfelmus und den Pfefferkörnern mischen. Das Moussepulver mit der Milch und dem Rahm gut mischen und in der Rührmaschine auf höchster Stufe 4-5 Minuten aufschlagen. Mit der Schinkenmasse mischen und pikant abschmecken. In ein flaches Geschirr abfüllen und mindestens 4 Stunden kaltstellen. Mit einem heißen Löffel gewünschte Form abstechen. Die Mousse kann in Gläser, Schalen, Tartelettes oder Formen abgefüllt werden. Auch eignet sich die Masse hervorragend zum Füllen oder Bestreichen von Broten, Sandwiches oder Canapés.

### Eingesetzte Supro Produkte:

26504 Basis für Mousse  
20261 Suparom

### Zutatenliste für ca. 20 Personen

Menge	Zutaten
500 g	Rauchlachsabschnitte
60 g	Rucola
150 g	Rahmquark
20 g	Gemüsearom
150 g	Basis für Mousse Supro
5 dl	Vollrahm
	Abschmecken: Salz, Pfeffer, Suparom



## Rauchlachs- Mousse mit Rucola

### Zubereitung:

Den Rauchlachs zweimal durch die feinste Scheibe des Fleischwolfes drehen. Rucola in feine Streifen schneiden. Mit dem Rahmquark mischen. Das Moussepulver mit der Milch und dem Rahm gut mischen. Im Rührwerk auf höchster Stufe 4-5 Minuten aufschlagen. In ein flaches Geschirr abfüllen und während mindestens 4 Stunden kaltstellen. Mit einem heißen Löffel Quenelles abstechen. Die Mousse kann auch mit einem Spritzsack in Gläser, Schalen, Tartelettes- oder Formen abgefüllt werden. Die Masse eignet sich auch sehr gut zum Füllen- oder Bestreichen von Canapés, Broten- oder Sandwiches.

### Eingesetzte Supro Produkte:

94260 Basis für Mousse  
20229 Gemüsearom  
20261 Suparom

### Zutatenliste für ca. 20 Personen

Menge	Zutaten
150 g	Basis für Mousse Supro
3 dl	Kokosmilch
3 dl	Milch
4 dl	Rahm
150 g	Rohrzucker
200 g	Ananas
6 cl	Rum Jamaika
2 dl	Ananassaft



## Mousse Pina Colada

*süsse Anwendung*

### Zubereitung:

Ananas in feine Würfel schneiden. Ananassaft und Zucker zusammen aufkochen, Ananaswürfel dazugeben und sirupartig einkochen lassen. Kaltstellen. Moussepulver mit der Kokosmilch, Milch und Rahm anrühren und in der Rührmaschine mindestens 4-5 Minuten auf höchster Stufe aufschlagen. Mit den Ananaswürfeln mischen und mit braunem Rum parfümieren. In Schüsseln oder Schalen abfüllen und mindestens 4 Stunden kaltstellen. Mit einem heißen Löffel Quenelles abstechen. Diese süsse Mousse kann auch mit einem Spritzbeutel in Gläser, Schalen, Tartelettes oder Formen abgefüllt werden.

**Eingesetzte Supro Produkte:**  
26504 Basis für Mousse

### Zutatenliste für ca. 20 Personen

Menge	Zutaten
150 g	Basis für Mousse Supro
5 dl	Milch
5 dl	Rahm
150 g	Zucker
200 g	Couverture dunkel Späne
250 g	Amaretti gross
8 cl	Amaretto
4 cl	Orangensaft



## Amaretti Mousse

*süsse Anwendung*

### Zubereitung:

Amaretti in Würfel schneiden und auf ein Blech geben. Orangensaft und Amaretto mischen und die Amarettiwürfel damit beträufeln. Kaltstellen. Die Moussebasis mit Zucker, Milch und Rahm gut mischen. In der Rührmaschine auf höchster Stufe mindestens 4-5 Minuten aufschlagen. Mit den marinierten Amarettiwürfeln und den Schokoladenspänen mischen und in ein flaches Geschirr abfüllen. Mindestens 4 Stunden kaltstellen. Mit einem heißen Löffel Quenelles abstechen. Die Mousse kann auch bestens in Gläser, Schalen oder Formen abgefüllt werden.

**Eingesetzte Supro Produkte:**  
26504 Basis für Mousse

Die neue, meisterhafte  
**Dessertkultur...**



Art. Nr. 26504

*Vom Profi, für Profis...*