

①9



SCHWEIZERISCHE EIDGENOSSENSCHAFT
BUNDESAMT FÜR GEISTIGES EIGENTUM

①1

CH 650 647 A5

⑤1

Int. Cl.⁴: A 23 L 1/187**Erfindungspatent für die Schweiz und Liechtenstein**

Schweizerisch-liechtensteinischer Patentschutzvertrag vom 22. Dezember 1978

①2 PATENTSCHRIFT A5

②1 Gesuchsnummer:	7220/82	⑦3 Inhaber:	Knorr-Nährmittel Aktiengesellschaft, Thayngen
②2 Anmeldungsdatum:	10.12.1982	⑦2 Erfinder:	Stauber, Niklaus, Thayngen
②4 Patent erteilt:	15.08.1985	⑦4 Vertreter:	Patentanwalts-Bureau Isler AG, Zürich
④5 Patentschrift veröffentlicht:	15.08.1985		

⑤4 Lagerfähiges, zu einer Dessert-Mousse aufschlagbares Produkt und Verfahren zu dessen Herstellung.

⑤7 Ein lagerfähiges, vorzugsweise festes, zu einer Mousse aufschlagbares Produkt enthält Zucker oder ein anderes natürliches oder künstliches Süßmittel, 10 bis 80 Gew.-% Fett, 0,1 bis 15 Gew.-% Bindemittel, 0,5 bis 10 Gew.-% Emulgator, wobei sich diese Mengen auf das Gesamtgewicht des Produktes beziehen sowie gegebenenfalls weitere Bestandteile. Das Produkt lässt sich durch Suspendieren in Flüssigkeit und gegebenenfalls anschließende Zugabe von kalter Milch und/oder Rahm zu einer Mousse von ausgezeichneter Textur und hervorragendem Geschmack aufschlagen.

Es werden Verfahren zur Herstellung der Produkte beschrieben.

PATENTANSPRÜCHE

1. Lagerfähiges, festes oder pastenförmiges, mit Flüssigkeit zu einer Dessert-Mousse aufschlagbares Produkt, dadurch gekennzeichnet, dass es ein natürliches oder künstliches Süßmittel, 10 bis 80 Gewichtsprozent Fett, 0,1 bis 15 Gewichtsprozent Bindemittel, 0,5 bis 10 Gewichtsprozent Emulgator, wobei sich diese Mengen auf das Gesamtgewicht des Produktes beziehen, enthält.

2. Produkt nach Patentanspruch 1, dadurch gekennzeichnet, dass es 25 bis 36 Gewichtsprozent Fett, 1,5 bis 3,5 Gewichtsprozent Bindemittel und 1,5 bis 5 Gewichtsprozent Emulgator enthält.

3. Produkt nach Patentanspruch 1 oder 2, dadurch gekennzeichnet, dass es natürliche oder künstliche Geschmacksstoffe, z. B. Kakao- oder Schokoladenpulver oder -masse, Kaffee-Konzentrat, Vanillepulver, Caramel, Honig, Frucht- und Nussstücke, -massen oder -pulver, Gewürze, Wein, Rum, Kirsch oder andere alkoholische Getränke oder deren Aromen oder Gemische davon, enthält.

4. Produkt nach einem der Patentansprüche 1 bis 3, dadurch gekennzeichnet, dass es ausserdem Eiweiss und/oder Milchbestandteile, z. B. Milch- oder Rahmpulver, enthält.

5. Produkt nach einem der Patentansprüche 1 bis 4, dadurch gekennzeichnet, dass es als Speisefett Kakaobutter enthält.

6. Produkt nach einem der Patentansprüche 1 bis 5, dadurch gekennzeichnet, dass es in Form von Tafeln, Würfeln, Riegeln, Kugeln, Streusel oder Pulver vorliegt.

7. Verfahren zur Herstellung eines Produktes nach einem der Patentansprüche 1 bis 6, dadurch gekennzeichnet, dass man geschmolzenes Speisefett mit einem natürlichen oder künstlichen Süßmittel, einem Emulgator und einem Bindemittel zu einer homogenen Masse verarbeitet, wobei man, bezogen auf das Gesamtgewicht des Produktes 10 bis 80 Gewichtsprozent Fett, 0,1 bis 15 Gewichtsprozent Bindemittel und 0,5 bis 10 Gewichtsprozent Emulgator verwendet, die

geschmolzene Masse in die gewünschte Form verbringt und abkühlen lässt.

8. Verfahren nach Patentanspruch 7, dadurch gekennzeichnet, dass man dem Gemisch vor, während oder nach der Verarbeitung zu einer homogenen Masse natürliche oder künstliche Geschmacksstoffe, z. B. Kakao- oder Schokoladenpulver oder -masse, Kaffee-Konzentrat, Vanillepulver, Caramel, Honig, Frucht- oder Nussstücke, -massen oder -pulver, Gewürze, Wein, Rum, Kirsch oder andere alkoholische Getränke oder deren Aromen oder Gemische davon, zusetzt.

9. Verfahren nach Patentanspruch 8 zur Herstellung eines Schokoladenmousse-Produktes, dadurch gekennzeichnet, dass man das Fett schmilzt, mit Zucker oder einem anderen Süßmittel, dem Emulgator und dem Bindemittel vermischt, das Gemisch abkühlen lässt und raffelt und mit geraffelter Schokoladenmasse innig vermischt.

10. Verfahren zur Herstellung eines Produktes nach einem der Patentansprüche 1 bis 6, dadurch gekennzeichnet, dass man 10 bis 80 Gewichtsprozent Speisefett, 0,1 bis 15 Gewichtsprozent Bindemittel, 0,5 bis 10 Gewichtsprozent Emulgator, wobei sich diese Mengen auf das Gesamtgewicht des Produktes beziehen, ferner natürliche oder künstliche Süßmittel zu einer homogenen Masse knetet oder walzt.

11. Verfahren zur Herstellung eines Produktes nach einem der Patentansprüche 1 bis 6, dadurch gekennzeichnet, dass man 10 bis 80 Gewichtsprozent Speisefett, 0,1 bis 15 Gewichtsprozent Bindemittel, 0,5 bis 10 Gewichtsprozent Emulgator, wobei sich diese Mengen auf das Gesamtgewicht des Produktes beziehen, sowie Zucker in fein vermahlener Form innig miteinander vermischt.

12. Gewerbliche Verwendung eines Produktes nach einem der Patentansprüche 1 bis 6 zur Herstellung einer Dessert-Mousse, dadurch gekennzeichnet, dass man das Produkt in Flüssigkeit suspendiert und die Masse zu einer Mousse aufschlägt.

Die vorliegende Erfindung bezieht sich auf ein lagerfähiges, vorzugsweise festes, mit Flüssigkeit zu einer Dessert-Mousse aufschlagbares Produkt, auf ein Verfahren zu dessen Herstellung, sowie auf dessen Verwendung zur Herstellung einer Dessert-Mousse.

Unter einer «Mousse» und insbesondere einer «Dessert-Mousse» versteht man üblicherweise ein kaltes, geschäumtes Dessert, das gegebenenfalls auch gefroren sein kann, im Gegensatz zu einer Schaumcrème jedoch eine gewisse, puddingartige Festigkeit aufweist und diese Struktur mindestens einige Stunden behält. Besonders bekannt und beliebt ist z. B. Schokolade-Mousse (Mousse au chocolat), welche zur Spezialität vieler Hausfrauen und zahlreicher renommierter Restaurants gehört. Üblicherweise wird eine solche Schokolade-Mousse einige Stunden vor Gebrauch zubereitet, indem zuerst Tafel- oder Kochschokolade in Wasser oder Milch auf dem Wasserbad suspendiert und glattgerührt wird, unter ständigem Rühren Eigelb zugesetzt wird und die Masse schliesslich mit steifgeschlagenem Eiweiss und/oder geschlagenem Rahm vermischt und kaltgestellt wird. Diese Zubereitung erfordert einige Zeit und viel Geschicklichkeit, damit die aufgeschäumte Masse nicht zu einer unansehnlichen, klebrigen Masse zusammenfällt.

Um diese Zubereitung einfacher und risikoloser zu gestalten, sind schon seit längerer Zeit Trockenpulverprodukte im Handel, die sich ähnlich wie ein Schlagpulver für die Her-

stellung eines Schlagrahmersatzes mit kalter Milch zu einer Schokoladen-Mousse aufschlagen lassen. Solche Instant-Mousse-Pulver bestehen im allgemeinen aus einem Gemisch von Kakaopulver, Schokoladenpulver, Zucker, aufschlagbarem Fettpulver, Aromen, Emulgatoren, sowie Farbstoffen. Obwohl die Produkte sehr bequem in der Handhabung sind und sich deshalb einer gewissen Beliebtheit, insbesondere im Gastgewerbe, erfreuen, weisen die daraus erhältlichen Mousse im Vergleich zu frisch hergestellten Mousse eine sensorisch schlechtere Qualität auf.

Der Erfindung lag deshalb die Aufgabe zugrunde, ein Produkt zu schaffen, das einerseits die sensorischen Einbussen der bisher im Handel befindlichen Pulver nicht aufweist, andererseits aber rasch, einfach und sicher zu einer Mousse von gewünschter Struktur und Haltbarkeit führt.

Gemäss der Erfindung ist das neue Produkt dadurch gekennzeichnet, dass es ein natürliches oder künstliches Süßmittel, 10 bis 80 Gewichtsprozent Fett, 0,1 bis 15 Gewichtsprozent Bindemittel, 0,5 bis 10 Gewichtsprozent Emulgator, wobei sich diese Mengen auf das Gesamtgewicht des Produktes beziehen, sowie gegebenenfalls weitere Bestandteile enthält.

Dieses Produkt kann entweder als Grundmasse mit mehr oder weniger neutralem Geschmack vorliegen, welchem die gewünschten Geschmacksstoffe bei Zubereitung der Mousse zugegeben werden können, oder es kann bereits alle Be-

standteile enthalten und wird nur noch unter Zugabe heisser Flüssigkeit suspendiert, aufgeschlagen und abkühlen gelassen, um die gewünschte Mousse zu erhalten.

Ein erfindungsgemässes Verfahren zur Herstellung eines solchen Produktes ist dadurch gekennzeichnet, dass man geschmolzenes Speisefett mit einem natürlichen oder künstlichen Süssmittel, einem Emulgator und einem Bindemittel, sowie gegebenenfalls weiteren Bestandteilen zu einer homogenen Masse verarbeitet, wobei man, bezogen auf das Gesamtgewicht des Produktes 10 bis 80 Gewichtsprozent Fett, 0,1 bis 15 Gewichtsprozent Bindemittel und 0,5 bis 10 Gewichtsprozent Emulgator verwendet, die geschmolzene Masse in die gewünschte Form verbringt und abkühlen lässt.

Vorzugsweise wird das Produkt durch Verwendung eines bei Zimmertemperatur festen Fettes in fester Form hergestellt, wobei die geschmolzene Masse z. B. zu unterteilbaren Tafeln, Riegeln, Würfeln, Kugeln, usw. gegossen oder auch zu Streuseln und dergleichen stranggepresst oder zu Pulver zerkleinert werden kann. Eine derartige Form lässt sich besonders leicht dosieren. Auf Wunsch kann das Produkt aber auch durch Verwendung von Fett mit niedrigerem Schmelzpunkt in halbfester, d. h. pastenförmiger Konsistenz in den Handel gebracht werden.

Ein weiteres Verfahren zur Herstellung des neuen Produktes besteht darin, dass man 10 bis 80 Gewichtsprozent Speisefett, 0,1 bis 15 Gewichtsprozent Bindemittel, 0,5 bis 10 Gewichtsprozent Emulgator, wobei sich diese Mengen auf das Gesamtgewicht des Produktes beziehen, ferner natürliche oder künstliche Süssmittel, sowie gegebenenfalls weitere Zutaten zu einer homogenen Masse knetet oder walzt, oder dass man die Bestandteile in fein vermahlener Form innig miteinander mischt.

Für die Zwecke der vorliegenden Erfindung eignen sich alle bekannten, bei Zimmertemperaturen festen oder gegebenenfalls halbfesten, Speisefette mit passendem oder praktisch ohne Eigengeschmack. Ihre Auswahl hängt einerseits vom Geschmack des gewünschten Endproduktes, andererseits von den am Verbrauchsort herrschenden Temperaturen ab. Bevorzugte Fette sind z. B. Kakaobutter, Palmfett, Erdnussfett, Cocosfett und Gemische davon.

Als Süssmittel können die üblichen Zuckerarten, wie Saccharose, Rohrzucker, Fruchtzucker, Honig, usw., wie auch künstliche Süssmittel, wie Saccharin, Cyclamat, Aspartem, usw. verwendet werden.

Als Bindemittel eignen sich die für Nahrungsmittel dieser Art üblichen Verdickungsmittel und Geliermittel auf Hy-

drokolloidbasis, wie z. B. Gelatine, Carrageen, Guar-Kernmehl, Johannisbrotkernmehl, Alginate, Xanthan-Gum, modifizierte Stärke und Kombinationen davon. Weitere geeignete Hydrokolloide sind z. B. in «Handbook of Watersoluble Gums and Resins», von Robert C. Davidson (erschienen 1980 bei McGraw-Hill Book Company) beschrieben.

Als Emulgatoren können ebenfalls, dem Fachmann bekannte und im Handel befindliche, Präparate gewählt werden, z. B. Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren (E 471) sowie Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, verestert mit Citronensäure (E 472c), oder Diacetylweinsäure (E 472e), oder Essigsäure (E 472e), oder Milchsäure (E 472b), oder Weinsäure (E 472d) oder Essigsäure und Weinsäure (E 472f), 1,2-Propylenglycolester von Speisefettsäuren (E 477), Zuckerester (Saccharose, verestert mit Speisefettsäuren, E 473), Zuckerglyceride (Gemisch von Zuckerestern mit Mono- und Diglyceriden, E 474), Lecithin (E 322), einzeln oder in Kombinationen, wie auch andere lebensmittelrechtlich erlaubte Emulgatoren.

Als Geschackstoffe, die sich insbesondere zur direkten Beimischung zur Fettmasse, zum Teil aber auch gegebenenfalls zur späteren Beimischung zum «neutralen» Grundprodukt eignen, sind vor allem Kakaopulver, Schokoladepulver, lyophilisierter Kaffee oder andere Kaffee-Konzentrate, Vanillepulver (natürlich oder synthetisch), Caramel, Krokant, Honig, Frucht- und Nussmassen, -stücke oder -pulver, Spirituosen, Gewürze, usw., sowie entsprechende Aromen zu nennen. Insbesondere die Beimischung von Früchten und Nüssen in Stücken, sowie Honig, war nur bedingt bei den bisherigen Mousse-Produkten möglich.

Bei der Herstellung eines Produktes für Schokolademousse kann anstelle von Fett und Kakao- oder Schokolademasse oder -pulver direkt eine sogenannte Schokolademasse (weiss oder dunkel) mindestens teilweise als Ersatz verwendet werden. Solche Massen, welche im Handel erhältlich sind, enthalten im allgemeinen Kakaobutter und Kakaomasse, sowie Zucker und/oder Milchbestandteile. Geeignete Massen weisen z. B. einen Fettgehalt von etwa 35 Gewichtsprozent auf.

Ausser den oben erwähnten Bestandteilen können die Produkte Eiweiss enthalten, welches zu einer besseren Schaumstabilisierung führt, sowie Farbstoffe und andere, in Lebensmitteln dieser Art verwendete Zusätze und Hilfsmittel.

Ein Produkt für eine Mousse enthält z. B. mit Vorteil folgende Mengen der einzelnen Bestandteile:

Fett	17 bis 55 Gew.-% vorzugsweise 25 bis 36 Gew.-%
Zucker	35 bis 60 Gew.-% vorzugsweise 40 bis 50 Gew.-%
Bindemittel	0,5 bis 15 Gew.-% vorzugsweise 1,3 bis 3,5 Gew.-%
Emulgatoren	0,5 bis 10 Gew.-% vorzugsweise 1,5 bis 5 Gew.-%
Eiweiss	0 bis 20 Gew.-% vorzugsweise 1 bis 3 Gew.-%
Kakao-Trockenmasse	0 bis 30 Gew.-% vorzugsweise 10 bis 20 Gew.-%
Milchbestandteile	0 bis 20 Gew.-%

Als Kakao-Trockenmasse wird hier der Anteil an fettfreien Kakaobestandteilen in Kakao- oder Schokolademassen bezeichnet. In ganz dunklen Schokolade-Mousse-Produkten können die Milchbestandteile fehlen, während in weissen Schokolade-Mousse-Produkten ein gewisser Milchbestandteile-Anteil von wesentlicher Bedeutung ist, das Kakaopulver jedoch wegfällt.

Wird anstelle von Zucker ein anderer Süsstoff verwendet, so richtet sich dessen Menge nach seiner Süsskraft.

Wird anstelle eines Produktes für Schokoladen-Mousse ein solches für eine Mousse anderer Geschmacksrichtung

hergestellt, so bietet es dem Fachmann keine Schwierigkeiten, die Kakao- oder Schokoladen-Komponente durch einen entsprechenden Anteil an anderen Geschmackstoffen zu ersetzen und gegebenenfalls eine Anpassung der restlichen Bestandteilmengen vorzunehmen. Ein Fettanteil von etwa 17 bis 55 Gewichtsprozent dürfte jedoch für alle nicht für diätetische Zwecke bestimmten Produkte geeignet sein.

Vorzugsweise werden die Bestandteile in einer heizbaren Mischvorrichtung solange in der Wärme miteinander gerührt oder vermischt bis die gewünschte Homogenität der Masse erreicht ist.

Für die meisten nachfolgenden Beispiele wurde eine Moltomat-Vorrichtung verwendet und folgende Reihenfolge der Zugaben gewählt:

Zuerst wurde das Fett, z.B. Kakaobutter, zerkleinert und zusammen mit dem Emulgator auf die Schmelztemperatur des Fettes erwärmt, für Kakaobutter z.B. auf 50 bis 55 °C. Das Gemisch wurde gekühlt und anschliessend mit zerkleinerter oder durch Erwärmen verflüssigter Kakaomasse innig vermischt, wobei die Temperatur auf etwa 32 °C gehalten wurde. Als nächstes wurden etwa zwei Drittel der vorgesehenen Schokoladenmasse beigemischt, gefolgt von der Zugabe des Zuckers oder Süssmittels. Nach Erzielung einer gleichmässigen Mischung wurden zuerst weitere Aromen und dann das trockene Bindemittel einverleibt und innig mit der restlichen Masse vermischt. Dieser Mischung wurde sodann der letzte Drittel der Schokoladenmasse zugesetzt, wobei die eingetretene Abkühlung des Gemisches durch stärkeres Erwärmen aufgehoben wurde, so dass wieder eine Temperatur von etwa 32 °C erreicht und eingehalten wurde. Zuletzt wurden grössere Zusätze, wie Früchte, Nüsse, usw., beigemischt, die warme homogene Masse in Form gegossen oder eingestrichen und gekühlt.

Zur Herstellung einer Grundmasse ohne Geschmacksstoffe wurden auf dieselbe Weise Fett, Emulgator, Zucker, Milchbestandteile und Bindemittel miteinander zu einer homogenen Masse verarbeitet. Anstelle der Kakao- und Schokoladenmasse wurden für andere Mousses die entsprechenden Geschmacksstoffe beigegeben.

Sämtliche untenstehenden Beispiele lassen sich aber auch unter Anwendung der beiden anderen oben erwähnten Verfahren ausführen.

Die erfindungsgemässen Produkte ergeben nach dem Suspendieren in Flüssigkeit, z.B. Wasser, Magermilch, Milch-Wasser-Gemisch, Fruchtsaft, Tee, Kaffee, usw., gegebenenfalls anschliessendem Vermischen mit Milch und/oder Rahm und Aufschlagen der Masse, vorzugsweise bei etwa Zimmertemperatur, d.h. etwa 20 bis 30 °C, eine Dessert-Mousse von hervorragender Qualität, die mehrere Stunden ohne Texturveränderung haltbar ist und sich auch ohne weiteres gefrieren lässt.

Das Suspendieren des Produktes in der Flüssigkeit erfolgt z.B. indem man das Produkt in etwa einem Viertel der gewünschten Gesamtmenge an Flüssigkeit unter Rühren «auflöst», wobei die hierzu verwendete Flüssigkeit eine Temperatur von mindestens 80 °C aufweist, im allgemeinen etwa 80 bis 95 °C. Dieser Suspension kann dann die restliche Flüssigkeit in kaltem Zustand beigemischt werden, wobei ein Gemisch von etwa 20 bis 30 °C entsteht, das sich zur Mousse aufschlagen lässt.

Man kann jedoch auch die ganze Flüssigkeitsmenge mit dem Produkt kalt vermischen und langsam unter gelegentlichem Rühren erwärmen, bis das Produkt vollständig in der Flüssigkeit suspendiert oder in der Fachsprache ausgedrückt «aufgelöst» ist, was üblicherweise bereits bei etwa 33 bis 35 °C erfolgt, worauf die Suspension nach leichter Abkühlung aufgeschlagen wird.

Eine weitere Möglichkeit zum Suspendieren besteht darin, das grob zerkleinerte Produkt mit etwa einem Viertel der kalten Flüssigkeit auf dem Wasserbad zu erhitzen, bis sich die Komponenten zu einer Suspension vermischen lassen, welche alsdann mit der restlichen kalten Flüssigkeit vermischt und aufgeschlagen wird.

Im allgemeinen beträgt das Verhältnis von Produkt zu Flüssigkeit etwa 1 bis 1,5 Gewichtsteile Produkt zu 2 Gewichtsteilen Flüssigkeit.

Die nach den folgenden Beispielen erhaltenen Produkte ergaben alle nach dem Suspendieren in Flüssigkeit gegebenenfalls anschliessender Zugabe von Milch und/oder Rahm,

und kräftigem Aufschlagen eine Mousse von tadelloser Textur und hervorragendem, von einer frisch zubereiteten Mousse kaum zu unterscheidendem Geschmack. Diese Mousses konnten auch ohne irgendwelche Beeinträchtigung ihrer Qualität eingefroren werden.

Beispiel 1

Schokoladen-Mousse-Produkt

Das Produkt wurde aus folgenden Bestandteilen herge-

10 stellt:	
Schokoladenmasse	68,00 Gewichtsprozent
Kakaomasse	5,44 Gewichtsprozent
Vanille	0,09 Gewichtsprozent
Zucker	18,13 Gewichtsprozent
15 Eiweisspulver	1,81 Gewichtsprozent
Gelatine 200 Bloom	4,53 Gewichtsprozent
Guar-Kernmehl	0,41 Gewichtsprozent
Emulgator E 477a	1,59 Gewichtsprozent
	<u>100,00 Gewichtsprozent</u>

20 Das erhaltene Produkt wies einen Fettgehalt von etwa 26,5 % auf. Für die Zubereitung einer Mousse wurden 111 g der festen Masse zerkleinert, mit 50 ml heissem Wasser verrührt, mit 150 ml eines Milch-Rahm-Gemisches (1:1) vermischt und mit einem Handrührgerät während 3 bis 4 Minuten schaumig geschlagen.

Beispiel 2

Ein Produkt für eine Schokoladen-Mousse mit einem

30 Fettgehalt von etwa 21,5 % wurde aus folgenden Bestandteilen hergestellt:	
Schokoladenmasse	62,32 Gewichtsprozent
Zucker	28,75 Gewichtsprozent
Eiweisspulver	1,92 Gewichtsprozent
35 Gelatine	2,88 Gewichtsprozent
Guar-Kernmehl	0,29 Gewichtsprozent
Emulgator E 472a	3,84 Gewichtsprozent
	<u>100,00 Gewichtsprozent</u>

40 Zur Herstellung einer Mousse wurden 104 g dieses Produktes mit 50 ml Milch/Rahm-Gemisch (1:1) wie in Beispiel 1 verarbeitet.

Beispiel 3

45 Ein Produkt für eine weisse Schokoladen-Mousse wurde aus folgenden Bestandteilen hergestellt und ergab ein Produkt mit etwa 34,5 % Fettgehalt:

Kakobutter	14,85 Gewichtsprozent
50 Schokoladenmasse weiss (41 % Fett)	60,09 Gewichtsprozent
Zucker	17,62 Gewichtsprozent
Gelatine	2,40 Gewichtsprozent
Emulgator E 472a	3,20 Gewichtsprozent
55 Eiweisspulver	0,40 Gewichtsprozent
Guar-Kernmehl	0,24 Gewichtsprozent
Vollmilchpulver	1,20 Gewichtsprozent
	<u>100,00 Gewichtsprozent</u>

60 Aus 125 g dieses Produktes entstand mit 50 ml Wasser und 150 ml Milch/Rahm-Gemisch (1:1) eine hervorragende Mousse von sehr feinem Geschmack. Die geschmolzene Masse kann auf Wunsch beliebig aromatisiert und gegebenenfalls gefärbt werden.

Beispiel 4

65 Ein Produkt für eine Orange-Mousse wurde aus folgenden Bestandteilen hergestellt:

Kakaobutter	14,33 Gewichtsprozent
Emulgator	3,49 Gewichtsprozent
Lebensmittelfarbstoff	0,02 Gewichtsprozent
Schokoladenmasse, weiss	39,50 Gewichtsprozent
Zucker	15,49 Gewichtsprozent
Eiweisspulver	0,40 Gewichtsprozent
Fruchtpulver	2,32 Gewichtsprozent
Aromen	1,86 Gewichtsprozent
Zitronensäure	0,62 Gewichtsprozent
Gelatine-Instant	2,32 Gewichtsprozent
Guar-Mehl	0,23 Gewichtsprozent
Schokoladenmasse, weiss	19,42 Gewichtsprozent
	<u>100,00 Gewichtsprozent</u>

130 g dieses Produktes wurden mit 50 ml Wasser und 150 ml Milch/Rahm-Gemisch (1:1) wie oben zu einer hervorragenden Orangen-Mousse verarbeitet.

20

25

30

35

40

45

50

55

60

65