Chocolademousse met Bresc zwarte knoflook, pistachecrème en koffiecrumble



Ingrediënten

10

- 1 kg chocolademousse
- 15 g Bresc zwarte knoflook
- 200 g pistachecrème
- 400 g gekarameliseerde walnoten
- 200 g koffiecrumble
- Eetbare bloemetjes en/of cress (optioneel)

Bereidingswijze

Bereid een romige chocolademousse en voeg 1 à 2% zwarte knoflook van Bresc toe voor een diepe, umami-achtige smaak die perfect samengaat met de rijke chocolade. Dresseer een mooie quenelle of lepel van de mousse op het bord. Spuit of lepel de pistachecrème speels rondom de mousse. Bestrooi met knapperige koffiecrumble en gekarameliseerde walnoten voor textuur en zoete diepte. Werk af met eetbare bloemetjes of cress voor een frisse, visuele touch

Gebruikte bresc producten



Bresc Zwarte knoflookpuree 325g

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000