

DESSERT INSPIRATIE



alsa



SNEL, SIMPEL, SMAKELIJK

Een goede dessertkaart is onmisbaar! Desserts zorgen voor een goede afsluiting en terugkerende gasten. Alsa is dé dessert partner voor professionals in de keuken. Het van origine Franse dessertmerk heeft een lange historie.

Snel, Simpel, Smakelijk. Daar staat Alsa voor.

Bij het samenstellen van de dessertkaart draait het om de opbouw en balans. Dit geldt niet alleen voor de verschillende desserts, maar is ook relevant binnen de gerechten zelf. Of je nu een panna cotta, een heerlijke mousse of een Ile Flottante op de kaart wilt zetten; met de Alsa producten creëer je een gevarieerde dessertkaart én kun je jouw dessert naar eigen smaak verfijnen. Kortom een perfecte match in de dessertkeuken.

Onze culinair adviseur heeft enkele mooie recepten ontwikkeld. Laat je inspireren en geniet ervan.

alsa

CHOCOLADE MOUSSE



BLOSSUM UP

Chocolademousse, vanillemousse met oranje bloesem en een gelei van mango

INGREDIËNTEN:

Chocolademousse

192 g Alsa Chocolademousse Douceur
4 dl melk

Mango gelei

6,6 g gelatine Dr. Oetker Professional
3,5 dl mangopuree

Vanillemousse met oranje bloesem

142 g Alsa Vanillemousse mix
4 dl water
5 ml oranje bloesem

BEREIDINGSWIJZE:

Mango gelei

- Week de gelatine in koud water
- Warm de mangopuree op
- Knijp de gelatine goed uit en voeg toe aan de puree
- Laat afkoelen

Chocolademousse

- Meng de chocolademousse mix met de melk
- Klop het geheel gedurende 3-4 minuten op hoge snelheid
- Doe de mousse in een spuitzak met een spuitmondje naar keuze

Vanillemousse met oranje bloesem

- Meng de vanillemousse mix met het water
- Voeg de oranje bloesem toe
- Klop het geheel gedurende 3-4 minuten op hoge snelheid
- Doe de mousse in een spuitzak met een spuitmondje naar keuze

Opbouw van de glazen

- Vul de glazen met een laag chocolademousse
- Laat opstijven in de koeling
- Giet een laag mango gelei erop met een sausdispenser of maatbeker
- Laat opstijven in de koeling
- Spuit de vanillemousse met oranje bloesem op de mango gelei, houd ruimte over voor garnering

Garnering suggestie

- Plakjes mango
- Chocoladekrullen
- Eetbare bloemen



MOUSSE TRIO

Straciatellamousse, chocolademousse en witte chocolademousse

INGREDIËNTEN:

Straciatellamousse

160 g Alsa Straciatellamousse mix
4 dl melk

Chocolademousse

192 g Alsa Chocolademousse Douceur
4 dl melk

Witte Chocolademousse

200 g Alsa Witte Chocolademousse mix
4 dl melk

Crunch

250 g gesuikerde pinda's

BEREIDINGSWIJZE:

Straciatellamousse

- Meng de straciatellamousse mix met de melk
- Klop het geheel gedurende 3-4 minuten op hoge snelheid
- Doe de mousse in een spuitzak met een spuitmondje naar keuze
- Vul de glazen met een laag straciatellamousse
- Laat opstijven in de koeling

Chocolademousse

- Meng de chocolademousse mix met de melk
- Klop het geheel gedurende 3-4 minuten op hoge snelheid
- Doe de mousse in een spuitzak met een spuitmondje naar keuze

Witte Chocolademousse

- Meng de witte chocolademousse mix met de melk
- Klop het geheel gedurende 3-4 minuten op hoge snelheid
- Doe de mousse in een spuitzak met een spuitmondje naar keuze

Opbouw van de glazen

- Spuit een laag chocolademousse op de straciatellamousse
- Laat opstijven in de koeling
- Verdeel de gesuikerde pinda's in de glazen
- Spuit een laag witte chocolademousse, houd ruimte over voor garnering

Garnering suggestie

- Chocolade staafjes
- Gestreepte chocolade schots
- Kletskop



MINTY CHOCOLATE

Chocolademousse met mint en slagroom

INGREDIËNTEN:

Chocolademousse

5 dl Alsa Chocolademousse vloeibaar
2,5 dl slagroom
1 tl mint aroma

BEREIDINGSWIJZE:

Chocolademousse

- Klop de mousse gedurende 3-5 minuten voor een lichte en luchtige mousse. Voor een meer vaste mousse 6-10 minuten
- Voeg het mint aroma toe
- Doe de chocolademousse in een spuitzak met een spuitmondje naar keuze
- Portioneer de chocolademousse met een spuitzak in een glas of ander servies
- Plaats de chocolademousse gedurende 2 uur in de koelkast alvorens te serveren

Afwerking dessert

- Spuit voor serveren de slagroom op de chocolademousse

Garnering suggestie

- Verse mint
- Chocoladekrullen



MATCHA DREAM

Witte chocolademousse met matcha en amandel chocolademousse

INGREDIËNTEN:

Witte Chocolademousse met matcha

200 g Elsa Witte Chocolademousse mix
4 dl melk
4 g matcha poeder

Amandel Chocolademousse

192 g Elsa Chocolademousse Douceur
4 dl melk
5 ml amandel aroma

Crunch

250 g gesuikerde pinda's

BEREIDINGSWIJZE:

Witte Chocolademousse met matcha

- Kook de melk
- Laat afkoelen tot 60-70 graden en voeg de matcha-poeder toe (niet koken)
- Laat de matcha-melk 5 minuten trekken en haal door een fijne zeef
- Laat vervolgens afkoelen
- Meng de witte chocolademousse mix met de koude matcha-melk
- Klop het geheel gedurende 3-4 minuten op hoge snelheid
- Doe de mousse in een spuitzak met een spuitmondje naar keuze

Amandel Chocolademousse

- Meng de chocolademousse mix met de melk
- Klop het geheel gedurende 3-4 minuten op hoge snelheid
- Voeg het amandel aroma toe
- Doe de mousse in een spuitzak met een spuitmondje naar keuze

Opbouw van de glazen

- Spuit een laag chocolade matcha mousse in de glazen
- Vervolgens een laagje gesuikerde pinda's
- Spuit een laag amandel chocolademousse, houd ruimte over voor garnering
- Laat 60 minuten opstijven in de koeling

Garnering suggestie

- Hazelnoot krokant



LIKE IT BERRY MUCH

Witte chocolademousse en aardbeienmousse met een gelei van frambozen

INGREDIËNTEN:

Frambozen gelei

6,6 g gelatine Dr. Oetker Professional
5 dl frambozenpuree

Witte Chocolademousse

200 g Alsa Witte Chocolate mix
4 dl melk

Crunch

250 g Dr. Oetker Professional
Mix voor Kruimelbodem
70 g boter
150 g gesuikerde pinda's

Aardbeienmousse

180 g Alsa Aardbeienmousse mix
4 dl water

BEREIDINGSWIJZE:

Frambozen gelei

- Week de gelatine in koud water
- Warm de frambozenpuree op
- Knijp de gelatine goed uit en voeg toe aan de puree
- Laat afkoelen tot 35 graden
- Vul 1/3 deel van het glas
- Laat opstijven in de koeling

Crunch

- Hak de gesuikerde pinda's in grove stukken
- Smelt de boter in een pannetje
- Neem de pan van het vuur en roer de kruimelbodem mix door de gesmolten boter
- Meng de pinda's met de kruimelbodem

Witte Chocolademousse

- Meng de de witte chocolademousse mix met de melk
- Klop het geheel gedurende 3-4 minuten op hoge snelheid
- Doe de mousse in een spuitzak met een spuitmondje naar keuze

Aardbeienmousse

- Meng de aardbeienmousse mix met het water
- Klop het geheel gedurende 3-4 minuten op hoge snelheid
- Doe de mousse in een spuitzak met een spuitmondje naar keuze

Opbouw van de glazen

- Spuit een laag witte chocolademousse op de koude frambozen gelei
- Laat opstijven in de koeling
- Verdeel een laagje crunch
- Spuit een laag aardbeienmousse, houd ruimte over voor garnering

Garnering suggestie

- Plakjes verse aardbeien
- Witte chocolade krullen
- Muntblad





FLENSJE

met chocolademousse en oranje marmelade

INGREDIËNTEN:

96 g Alsa Chocolademousse
Douceur mix
10 Koopmans Professioneel flensjes
2 dl halfvolle melk
2,5 dl oranje marmelade

BEREIDINGSWIJZE:

- Verwarm de flensjes 5 minuten in de oven op 140 °C
- Meng de chocolademousse mix met de melk
- Klop 2 minuten op lage snelheid en vervolgens 5 minuten op hoge snelheid
- Doe de mousse in een spuitzak met een spuitmondje van Ø1 cm
- Vouw de flensjes in vieren
- Spuit de chocolademousse in de bovenste laag van de flensjes
- Plaats de flensjes gedurende 2 uur in de koelkast, afgedekt met plasticfolie

Afwerking dessert

- Plaats een flensje op een bord
- Maak de marmelade warm en verdeel over het gevulde flensje



MINI BROWNIE

met witte chocolademousse en een drs van vanille en chocoladesaus

INGREDIËNTEN:

50 g Alsa Witte Chocolademousse mix
1 dl Alsa Chocoladesaus
1 dl Alsa Vanillesaus
15 st Dr. Oetker Professional mini brownie

BEREIDINGSWIJZE:

- Haal de mini brownies uit de vriezer
- Wanneer de brownies bijna ontdooit zijn, snijd ze in de lengte doormidden
- Meng de witte chocolademousse mix met de melk
- Klop de witte chocolademousse 2 minuten op lage snelheid en vervolgens 5 minuten op hoge snelheid
- Doe de witte chocolademousse in een spuitzak met een spuitmondje
- Gebruik 3 halve brownies p.p.
- Spuit een laag mousse op twee halve brownies. Leg ze in de koeling om de mousse te laten stijven

Afwerking dessert

- Leg het laatste stuk brownie op de mousse en plaats de brownie tompouce plat op een bord
- Giet naar eigen inzicht de chocoladesaus en vanillesaus op het bord

Garnering suggestie

- Amandelschaafsel
- Eetbare bloemen



alsa

PANNA COTTA





ALL ABOUT CITRUS

Limoen panna cotta en citroenmousse met een gelei van mandarijn

INGREDIËNTEN:

Limoen Panna Cotta

195 g Alsa Panna Cotta mix
7,5 dl halfvolle melk
7,5 dl slagroom
5 ml limoen aroma

Mandarijn gelei

6,6 g gelatine Dr. Oetker Professional
3,5 dl mandarijnpuree
60 g suiker

Citroen mousse

160 g Alsa Citroen mix
4 dl melk

BEREIDINGSWIJZE:

Limoen Panna Cotta

- Breng de melk en room aan de kook
- Voeg de panna cotta mix toe en breng opnieuw aan de kook
- Voeg de limoen aroma toe
- Laat afkoelen tot 35 graden
- Vul de glazen tot 1/3 deel van het glas
- Laat 10-15 minuten stijven in de koeling

Mandarijn gelei

- Week de gelatine in koud water
- Warm de mandarijnpuree met de suiker op
- Knijp de gelatine goed uit en voeg toe aan de puree
- Laat afkoelen

Citroenmousse

- Meng de citroenmousse mix met de melk
- Klop het geheel gedurende 3-4 minuten op hoge snelheid
- Doe de mousse in een spuitzak met een spuitmondje naar keuze

Opbouw van de glazen

- Doe een laag mandarijn gelei (koud) op de gestijfde limoen panna cotta met behulp van een sausdispenser of maatbeker
- Laat de geleid stijf worden
- Spuit de citroenmousse op de mandarijn gelei, houd ruimte over voor garnering

Garnering suggestie

- Zeste van citroen en limoen
- Verse munt
- Citroen melisse
- Gekonfijte citrus schil



DUO PANNA COTTA

Vanille en chocolade panna cotta met American pancake en chocoladesaus

INGREDIËNTEN:

130 g Alsa Panna Cotta mix
2,5 dl Alsa Chocoladesaus
10 Koopmans Professioneel American
pancakes
5 dl halfvolle melk
2,5 dl liter room
120 g chocolade puur 70%
1 tl vanille aroma
Poedersuiker

Overig

10 rvs gebaksringen ø7 cm
1 steker ø3 cm
Pvc-folie (of stroken bakpapier)

BEREIDINGSWIJZE:

- Breng de melk en room aan de kook
- Voeg de panna cotta mix toe en breng opnieuw aan de kook
- Haal van het vuur
- Verdeel de panna cotta in twee delen
- Voeg aan een deel de chocolade in stukjes toe en laat oplossen, vervolgens glad roeren
- Voeg de vanille aroma toe aan het andere deel
- Laat afkoelen tot 25 graden
- Bekleed de onderkant en buitenkant van de ringen strak met aluminiumfolie om lekkage aan de onderkant te voorkomen
- Plaats de ringen op een plateau
- Bekleed de binnenkant van de ringen met pvc-folie
- Vul de ringen tot de helft met de vanille panna cotta
- Laat stijf worden in de koeling
- Giet daarna de chocolade panna cotta en plaats gedurende 2 uur in de koelkast

Afwerking dessert

- Haal de panna cotta uit de ringen, verwijderd de pvc-folie en plaats op een bord
- Steek met een ø3 cm steker 3 rondjes uit een American pancake
- Strooi met een kleine zeef poedersuiker over de pancake rondjes
- Plaats de American pancake bij de panna cotta op het bord
- Decoreer met de chocoladesaus

Garnering suggestie

- Chocoladekrullen
- Poedersuiker





CLASSIC PANNA COTTA

met frambozen twist

INGREDIËNTEN:

130 g Elsa Panna Cotta mix
1,5 dl Elsa topping Frambozen
5 dl halfvolle melk
2,5 dl room
1 tl framboos essence

BEREIDINGSWIJZE:

- Breng de melk en room aan de kook
- Voeg de panna cotta mix toe en breng opnieuw aan de kook
- Haal van het vuur en voeg de koude room toe
- Laat het afkoelen tot 25 graden
- Voeg de framboos essence toe
- Giet de panna cotta in glazen en plaats gedurende 2 uur in de koelkast

Afwerking

- Garneer de panna cotta met de frambozen topping

Garnering suggestie

- Verse frambozen
- Aardbeien
- Mint
- Kletskop



RASPBERRY REFRESHMENT

Vanille en frambozen panna cotta

INGREDIËNTEN:

Frambozen Panna Cotta

195 g Alsa Panna cotta mix
2,4 dl halfvolle melk
7,5 dl slagroom
5,4 dl frambozenpuree

Vanille Panna Cotta

195 g Alsa Panna Cotta mix
7,5 dl halfvolle melk
7,5 dl slagroom
2 Gourmet vanille stokjes
Dr. Oetker Professional

BEREIDINGSWIJZE:

Frambozen Panna Cotta

- Breng de melk, room en frambozenpuree aan de kook
- Voeg de panna cotta mix toe en breng opnieuw aan de kook
- Laat afkoelen tot 35 graden
- Leg de glazen schuin op een muffinplaat
- Vul de glazen schuin tot 1 cm onder de rand van het glas
- Zet de glazen in de koeling en laat ongeveer 10-15 minuten stijven

Vanille Panna Cotta

- Snijd de vanillestokjes doormidden en haal het merg met de rug van een mes eruit
- Breng de melk, room en vanille aan de kook. Haal van het vuur en laat 10 minuten trekken
- Voeg de panna cotta mix toe en opnieuw opkoken
- Laat afkoelen tot 35 graden
- Zet de gevulde glazen met frambozen panna cotta rechtop en vul de glazen met de vanille panna cotta, houd ruimte over voor garnering
- Zet de glazen in de koeling en laat ongeveer 10 minuten stijven

Garnering suggestie

- Verse frambozen
- Alsa Frambozen topping





GO NUTS WITH COFFEE

Hazelnoot panna cotta en vanille-koffie mousse met een gelei van koffie

INGREDIËNTEN:

Hazelnoot Panna Cotta

195 g Alsa Panna Cotta mix
7,5 dl halfvolle melk
7,5 dl slagroom
5 ml hazelnoot aroma

Koffie gelei

6,6 g gelatine Dr. Oetker Professional
3 dl verse espresso
60 g suiker

Vanille-koffie mousse

142 g Alsa Vanillemousse mix
2 dl verse espresso
100 g suiker
2 dl water

BEREIDINGSWIJZE:

Hazelnoot Panna Cotta

- Breng de melk en room aan de kook
- Voeg de panna cotta mix toe en breng opnieuw aan de kook
- Voeg het hazelnoot aroma toe
- Laat afkoelen tot 35 graden
- Vul de glazen tot 1/3 deel van het glas
- Laat 10-15 minuten stijven in de koeling

Koffie gelei

- Week de gelatine in koud water
- Maak 3 dl espresso en voeg de suiker toe
- Knijp de gelatine goed uit en voeg toe aan de espresso
- Laat afkoelen

Vanille-koffie mousse

- Maak 2 dl espresso en voeg de suiker toe
- Laat de espresso afkoelen
- Meng de vanillemousse mix met de espresso en het water
- Klop het geheel gedurende 3-4 minuten op hoge snelheid
- Doe de mousse in een spuitzak met een spuitmondje naar keuze

Opbouw van de glazen

- Doe een laag koffie gelei (koud) op de gestijfde hazelnoot panna cotta met behulp van een sausdispenser of maatbeker
- Laat de gelei stijf worden
- Spuit de vanille-koffie mousse op de koffie gelei, houd ruimte over onder de rand voor garnering

Garnering suggestie

- Hazelnoot krokant



CRÈME BRÛLÉE



PISTACHE CRÈME BRÛLÉE

met gedroogde amandel spongecake

INGREDIËNTEN:

Crème Brûlée

130 g Alsa Crème Brûlée mix
5 dl room
5 dl halfvolle melk
3 g pistache aroma

Amandel spongecake

150 g eiwit
80 g suiker
60 g eidooiers
80 g amandelpoeder
30 g bloem
4 kartonnen koffiebekertjes

Overig

10 rvs gebaksringen ø7 cm
Pvc-folie (of stroken bakpapier)



BEREIDINGSWIJZE:

Amandel spongecake

- Voeg alle ingrediënten samen in de keukenmachine en klop tot een homogene massa
- Giet de massa in een kidde (sifon) van een halve liter
- Sluit de kidde goed en gebruik 2 slagroompatronen, goed schudden
- Maak een gat in de boden van de bekertjes
- Vul de bekertjes maximaal tot de helft
- Gaar 40 seconden in de magnetron op vol vermogen
- Laat op zijn kop afkoelen, daarna storten
- Scheur de spongecake in stukjes en droog ze 20 tot 30 minuten in de oven op 140 °C

Pistache crème brûlée

- Kook de room en melk op en voeg de crème brûlée mix toe, roer goed los en breng aan de kook
- Voeg het pistache aroma toe
- Haal van het vuur en laat afkoelen tot 30 °C
- Bekleed de onderkant en buitenkant van de ringen strak met aluminiumfolie om lekkage te voorkomen en plaats de ringen op een plateau
- Bekleed de binnenkant van de ringen met pvc-folie
- Vul de ringen met de crème brûlée
- Plaats gedurende 2 uur in de koelkast

Afwerking dessert

- Haal de crème brûlée uit de ringen en verwijder de pvc folie
- Plaats de crème brûlée op een bord
- Verdeel de gedroogde spongecake
- Bestrooi voor serveren de crème brûlée met rietsuiker en karamelliseer

Garnering suggestie

- Nougatine
- Eetbare bloemen

Tip

Ga voor meer gemak en gebruik kant-en-klare amandel spongecake





CRISPY SPECULAAS

Speculaas crème met speculaas krokant

INGREDIËNTEN:

Speculaas crème

195 g Alsa Crème Brûlée mix
7,5 dl halfvolle melk
7,5 dl slagroom
5 g speculaas poeder

Speculaas

300 g speculaas koekjes
(vulling en deco)

BEREIDINGSWIJZE:

Speculaas crème

- Breng de melk en room met de speculaas specerijen aan de kook
- Voeg de crème brûlée mix toe en breng opnieuw aan de kook
- Laat afkoelen tot 35 graden

Speculaas krokant

- Hak de speculaas koekjes in grove stukken

Opbouw van de glazen

- Vul de glazen met stukken speculaas koekjes
- Vul vervolgens met de speculaas crème, houd ruimte over voor garnering
- Laat opstijven in de koeling

Garnering suggestie

- Stukken speculaas
- Mandarijn
- Chocoladekrullen
- Gekonfijte citrus schil



CINNAMON PEARS

Kaneel crème met stoofpeertjes

INGREDIËNTEN:

Kaneel crème

195 g Alsa Crème Brûlée mix
7,5 dl halfvolle melk
7,5 dl slagroom
5 g kaneelpoeder

Stoofperen

360 g stoofperen in siroop

Stoofperengelei

6,6 g gelatine Dr. Oetker Professional
3 dl stoofperen siroop

Speculaas

120 g speculaas



BEREIDINGSWIJZE:

Kaneel crème

- Breng de melk en room samen met de kaneelpoeder aan de kook
- Voeg de crème brûlée mix toe en breng opnieuw aan de kook
- Laat afkoelen tot 35 graden

Stoofperen

- Snijd de gekookte stoofperen in grove stukken

Stoofperengelei

- Week de gelatine in koud water
- Warm de stoofperen siroop op
- Knijp de gelatine goed uit en voeg toe aan de siroop
- Laat afkoelen

Opbouw van de glazen

- Vul de glazen met de stukjes stoofperen
- Vul vervolgens met de kaneel crème, houd ruimte over voor garnering
- Laat opstijven in de koeling
- Giet een laagje stoofperen gelei op de kaneel crème

Garnering suggestie

- Partjes gekookte stoofperen
- Speculaaskoek met kaneelpoeder





CREMA CATALANA

een Spaanse klassieker

INGREDIËNTEN:

1 l Alsa Vanillesaus
40 g Koopmans Professioneel Maizena
40 ml water
2 g kaneelpoeder
100 g rietsuiker
Rasp van een halve sinaasappel

BEREIDINGSWIJZE:

- Rasp de sinaasappel en voeg samen met het kaneelpoeder toe aan de vanillesaus
- Laat 20 minuten staan zodat de smaken kunnen intrekken
- Schenk de vanillesaus in een pan en warm op tot 70 graden
- Los de maizena op met het water
- Voeg langzaam de opgeloste maizena toe aan de vanillesaus
- Breng tegen de kook aan tot de saus dikker wordt
- Roer de crème met een garde tot een gladde massa
- Giet de crème direct in (crème brûlée) bakjes
- Laat de crème minimaal 2 uur stijven in de koeling

Afwerking dessert

- Bestrooi de Crema Catalana vlak voor serveren met rietsuiker en karamelliseer de suiker



VERFRISSENDE SMAKEN



CHARLOTTE VAN AARDBEI

met aardbeisaus

INGREDIËNTEN:

86 g Alsa Aardbeimousse mix
1 dl Alsa topping Aardbei
2 dl halfvolle melk
200 g lange vingers (3 stuks p.p.)
150 g verse aardbeien

Benodigheden

10 rvs ringen ø5 cm
Pvc-folie (of stroken bakpapier)

BEREIDINGSWIJZE:

- Leg plasticfolie op een plateau en plaats de ringen erop
- Bekleed de ringen met pvc-folie
- Meng de aardbeienmousse mix met de melk
- Klop 2 minuten op lage snelheid en vervolgens 5 minuten op hoge snelheid
- Doe de mousse in een spuitzak en vul de ringen
- Plaats de mousse gedurende 2 uur in de koelkast
- Snijd de lange vingers zowel in de lengte als in de breedte doormidden
- Haal de aardbeienmousse uit de ringen en verwijder de pvc-folie
- Plak de lange vingers om de aardbeienmousse
- Plaats de Charlotte op een bord
- Garneer met de aardbei topping en verse aardbeien

Garnering suggestie

- Eetbare bloemen





KOKOSMOUSSE

met American pancake spelt banaan en chocoladesaus

INGREDIËNTEN:

112,5 g Alsa Kokosmousse mix
2,5 dl Alsa topping Chocolate
10 Koopmans Professioneel
Pancakes Spelt Banaan
2,5 dl halfvolle melk

BEREIDINGSWIJZE:

- Meng de kokosmousse mix met de melk
- Klop 2 minuten op lage snelheid en vervolgens 5 minuten op hoge snelheid
- Plaats de mousse in een kom afgedekt met plasticfolie gedurende 2 uur in de koeling

Afwerking dessert

- Snijd een pancake in 4 stukken
- Schep de mousse met een (ijs)lepel en leg de mousse naar eigen inzicht tussen de pancake partjes
- Verdeel de chocolade topping over of rondom het dessert

Garnering suggesties

- Chocolate krullen
- Gedroogde banaan



CITROENTAARTJE

Citroenmousse met meringue en citroen sorbetijs

INGREDIËNTEN:

100 g Alsa Citroenmousse mix
1/4 plak Koopmans Professioneel Harde
Wenerdeeg
2,5 dl halfvolle melk
100 g eiwitten
100 g suiker
Zout
Citraen sorbetijs

BEREIDINGSWIJZE:

Deeg

- Bekleed een bakplaat met bakpapier
- Leg het deeg op de bakplaat en prik het deeg met een vork of korstdeegrol
- Snijd het deeg in rechthoeken van cm 11cm x 3 cm (niet doorsnijden!)
- Bak het deeg af op 160 °C totdat deze mooi bruin en knapperig is
- Haal het deeg uit de oven en snijd de rechthoeken door als het deeg nog warm is
- Laat het afkoelen

Citroenmousse

- Meng de citroenmousse mix met de melk
- Klop 2 minuten op lage snelheid en vervolgens 5 minuten op hoge snelheid
- Doe de mousse in een spuitzak met een glad spuitmondje

Opbouw citroencreatie

- Spuit de citroenmousse op het deeg
- Plaats de taartjes gedurende 2 uur in de koelkast

Eiwitten

- Ontvet de mengkom met citroensap, afspoelen met warm water, drogen met keukenpapier
- Doe de eiwitten met een snufje zout in de mengkom
- Klop de eiwitten ongeveer 2 minuten op middelhoge snelheid
- Voeg langzaam de suiker toe en blijf 5-8 minuten kloppen totdat de schuim stijf is (vogelbek)
- Doe de meringue in een spuitzak met een kartel spuitmondje
- Haal de citroentaartjes uit de koeling en spuit de meringue op de citroenmousse
- Kleur de meringue met een brander
- Leg de taartjes op bord en scherp het citroenijs erbij

Garnering suggestie

- Rode bessen
- Citroen zest





PASSIONATE COCONUT

Kokosmousse met passievrucht gelei

INGREDIËNTEN:

Kokosmousse

180 g Alsa Kokosmousse mix
4 dl melk

Passievrucht gelei

9 g gelatine Dr. Oetker Professional
5 dl passievruchtpuree
120 g suiker

BEREIDINGSWIJZE:

Passievrucht gelei

- Week de gelatine in koud water
- Warm de passievruchtpuree met de suiker op
- Knijp de gelatine goed uit en voeg toe aan de puree
- Laat afkoelen tot 35 graden
- Vul 1/3 deel van het glas
- Laat opstijven in de koeling

Kokosmousse

- Meng de kokosmousse mix met de melk
- Klop het geheel gedurende 3-4 minuten op hoge snelheid
- Doe de mousse in een spuitzak met een spuitmondje naar keuze

Opbouw van de glazen

- Spuit een laag kokosmousse op de koude passievrucht gelei, houd ruimte over voor garnering

Garnering suggestie

- Verse passievrucht
- Kokos flakes of verse kokos
- Witte chocolade
- Meringue staafjes



CITROENMOUSSE

met mandarijn

INGREDIËNTEN:

100 g Alsa Citroenmousse mix
2,5 dl halfvolle melk
800 g verse mandarijnen /
400 g blik uitgelekt

BEREIDINGSWIJZE:

- Pel de verse mandarijnen en verdeel ze in partjes of laat de mandarijnen uitlekken
- Meng de citroenmousse mix met de melk
- Klop 2 minuten op lage snelheid en vervolgens 5 minuten op hoge snelheid
- Doe de citroenmousse in een spuitzak met een spuitmondje naar keuze
- Vul een glas met de partjes mandarijnen
- Spuit de citroenmousse op de mandarijn
- Plaats de citroenmousse gedurende 2 uur in de koelkast alvorens te serveren

Garnering suggestie

- Citroen zest
- Munt

Tip

Vervang de mandarijn voor stukjes verse mango
of uitgelekt mango uit blik





VANILLEMOSSE

met amandel

INGREDIËNTEN:

5 dl Elsa Vanillemousse vloeibare
2,5 dl Elsa topping Chocolate
1 tl/ 3 amandel aroma
80 g amandelschaafsel

BEREIDINGSWIJZE:

- Klop de mousse gedurende 3-5 minuten voor een lichte en luchtige mousse. Voor een meer vaste mousse 6-10 minuten
- Voeg het amandel aroma toe
- Doe de mousse in een spuitzak met een spuitmondje naar keuze
- Portioneer de mousse met een spuitzak in een glas of ander servies
- Plaats de mousse gedurende 2 uur in de koelkast alvorens te serveren
- Plaats de amandelschaafsel ongeveer 10 minuten in de oven op 160 °C voor een mooie bruine kleur

Afwerking

- Garneer met de chocolate topping en gebruineerd amandelschaafsel

Garnering suggestie

- Chocolate krullen



TROPICAL TREAT

Kokosmousse met ananas

INGREDIËNTEN:

225 g Alsa Kokosmix
5 dl melk
350 g ananas in stukjes (blik)
80 g suiker

BEREIDINGSWIJZE:

- Laat de ananas uitlekken in een vergiet, vang het vocht op
- Doe het vocht met de suiker in een koekenpan en laat licht karamelliseren
- Voeg de ananas toe en laat 2 minuten karamelliseren
- Laat de ananas afkoelen
- Meng de kokosmousse mix met de melk
- Klop 2 minuten op lage snelheid en vervolgens 5 minuten op hoge snelheid
- Doe de kokosmousse in een spuitzak met een spuitmondje naar keuze

Opbouw dessert

- Vul een glaasje met stukjes ananas
- Spuit de kokosmousse op de ananas
- Plaats de kokosmousse gedurende 2 uur in de koelkast alvorens te serveren

Garnering suggestie

- Kokos flakes of verse kokos
- Amandelschaafsel
- Cirtoen cress

Tip

Ga voor nog meer gemak en plaats de ananas ongebakken (wel uitgelekt) in de glazen.



ON TOP OFF

MaaK het dessert af met een topping





QUEEN OF SUMMER

Aardbeimousse met aardbei topping

INGREDIËNTEN:

86 g Alsa Aardbeimousse mix
1,5 dl Alsa topping Aardbei
2 dl halfvolle melk
300 g verse aardbeien

BEREIDINGSWIJZE:

- Meng de aardbeimousse mix met de melk
- Klop de mousse 2 minuten op lage snelheid en vervolgens 5 minuten op hoge snelheid
- Portioneer de mousse in een glas of ander servies
- Plaats de mousse gedurende 2 uur in de koelkast alvorens te serveren
- Garneer met aardbei topping en verse aardbeien

Garnering suggestie

- Mint



MOUSSE IN HET BOS

Vanillemousse met bosvruchten, frambozen topping en frambozen sorbetijs

INGREDIËNTEN:

71 g Alsa Vanillemousse mix
2 dl Alsa topping Frambozen
2 dl halfvolle melk
30 frambozen kletsoppen
300 g rood fruit
300 g frambozen sorbetijs

Overig

10 rvs gebaksringen ø7 cm
Pvc-folie (of stroken bakpapier)

BEREIDINGSWIJZE:

- Bekleed de onderkant en buitenkant van de ringen strak met aluminiumfolie om lekkage aan de onderkant te voorkomen
- Plaats de ringen op een plateau
- Bekleed de binnenkant van de ringen met pvc-folie
- Meng de vanillemousse mix met de melk
- Klop de mousse 2 minuten op lage snelheid en vervolgens 5 minuten op hoge snelheid
- Doe de mousse in een spuitzak met een spuitmondje
- Vul de ringen 3/4 met de vanillemousse en zet ze gedurende 2 uur in de koeling
- Verwijder de ringen en de pvc-folie
- Plaats de vanillemousse op een bord
- Decoreer naar eigen inzicht met de frambozen kletskep
- Verdeel het rood fruit en besprenkel met de frambozen topping
- Schep een bolletje frambozen sorbetijs





SOESIE

Soesjes gevuld met witte chocolademousse, chocolade topping

INGREDIËNTEN:

100 g Elsa Witte Chocolademousse mix
2,5 dl Elsa topping Chocolade
2,5 dl Elsa topping smaak Karamel Zeezout
2 dl halfvolle melk
30 soesjes (kant-en-klaar)
Vanille roomijs

BEREIDINGSWIJZE:

- Prik een gat in de soesjes
- Maak een karamel van de karamel zeezout topping en haal de ongevuld soesjes erdoorheen
- Meng de witte chocolademousse mix met de melk
- Klop 2 minuten op lage snelheid en vervolgens 5 minuten op hoge snelheid
- Doe de mousse in een spuitzak met een glad spuitmondje van 8 /10 mm Ø
- Vul de soesjes met de chocolademousse
- Zet de soesjes gedurende 2 uur in de koelkast alvorens te serveren

Afwerking

- Plaats de soesjes naar eigen inzicht op een bord
- Verdeel de chocolade topping
- Schep het vanille roomijs erbij



SNOW WHITE

Witte Chocolademousse met chocolade topping

INGREDIËNTEN:

100 g Alsa Witte Chocolademousse mix
2,5 dl Alsa topping Chocolate
2 dl halfvolle melk

BEREIDINGSWIJZE:

- Meng de witte chocolademousse mix met de melk
- Klop de mousse 2 minuten op lage snelheid en vervolgens 5 minuten op hoge snelheid
- Doe de chocolademousse in een spuitzak met een spuitmondje naar keuze
- Portioneer de chocolademousse in een glas
- Plaats de chocolademousse gedurende 2 uur in de koelkast alvorens te serveren

Afwerking

- Garneer de witte chocolademousse met de chocolade topping

Garnering suggestie

- Chocolade krullen
- Amandelschaafsel
- Kletskop





SAY CHEESECAKE

Karamel cheesecake met karamel zeezout

INGREDIËNTEN:

2,5 dl Elsa topping smaak Karamel Zeezout
200 g Dr. Oetker Professional
mix voor Kruimelbodem
450 g Dr. Oetker Professional
mix voor Cheesecake
70 g boter
800 g roomkaas (bijv. MonChou)
500 g crème fraîche
8 eieren
80 g karamel pasta

Overig

12 rvs gebaksringen ø7 cm
12 stroken bakpapier van 5,5 x 23 cm

BEREIDINGSWIJZE:

- Bekleed de onderkant en buitenkant van de ringen strak met aluminiumfolie om lekkage aan de onderkant te voorkomen
- Plaats de ringen op een plateau
- Bekleed de binnenkant van de ringen met de stroken bakpapier
- Smelt de boter in een pan
- Neem de pan van het vuur en roer de kruimelbodem mix door de gesmolten boter
- Bedek de bodem van de ringen gelijkmatig met de massa en druk stevig aan met een lepel
- Zet de ringen ca. 10 minuten in de koelkast
- Meng de crème fraîche en de roomkaas tot een homogene gladde massa
- Roer de eieren met de cheesecake mix in een kom en voeg toe aan de roomcompositie
- Voeg de karamel pasta door de vulling
- Stort het mengsel boven op de bodem en bak de taartjes 40 /50 minuten af op 140 °C
- Laat de cheesecake afkoelen

Afwerking

- Haal de cheesecake uit ringen en plaats op een bord
- Besprenkel de cheesecake met karamel zeezout topping



ILE FLOTTANTE

Vanillesaus met meringue

INGREDIËNTEN:

1 l Elsa Vanillesaus
2 dl Elsa topping smaak Karamel Zeezout
200 g eiwit
200 g suiker
Zout
Olie

Overig

10 kartonnen bekertjes 100 ml

BEREIDINGSWIJZE:

- Ontvet een mengkom met citroensap, spoel af met warm water en droog met keukenpapier
- Doe de eiwitten met een snufje zout in de mengkom
- Klop de eiwitten ongeveer 2 minuten op middelhoge snelheid
- Voeg langzaam de suiker toe en blijf 5-8 minuten kloppen totdat de schuim stijf is (vogelbek)
- Vet met een kwast de kartonnen bekertjes in met olie
- Vul de kartonnen bekertjes met de meringue en strijk glad met een paletmes
- Plaats maximaal 4 kartonnen bekertjes tegelijk in de magnetron
- Gaar de eiwitten 12-20 seconden op 900 watt (ze moeten oprijzen)
- Stort de meringue op een rooster met bakpapier en laat afkoelen

Afwerking dessert

- Schenk de vanillesaus in een diep bord of schaal
- Plaats in het midden een meringue
- Garneer met de karamel zeezout topping

Tip

De meringues kunnen ook gegaard worden 1 minuut op 180 Watt, of gebruik kant en klaar meringue



MEER RENDEMENT UIT JE DESSERTKAART

Haal meer rendement uit je dessertkaart met deze 7 tips.

TIP 1 KEUZE VAN DESSERT

Denk bij het samenstellen van de dessertkaart aan de opbouw, balans en natuurlijk het rendement. Kies voor circa 6 desserts met verschillende producten, smaken en verschijningsvormen. Maak gebruik van meerdere componenten op het bord. Een dessert dat bestaat uit meerdere componenten zal hoger gewaardeerd worden.

TIP 2 EEN APARTE DESSERTKAART

Een losse dessertkaart zorgt ervoor dat gasten sneller gaan voor een nagerecht. Het maakt de gast nieuwsgierig wat er op de kaart staat en hij zal deze waarschijnlijk willen bekijken. Als die drempel al genomen is, dan wordt er gemakkelijker een dessert besteld.

TIP 3 INDELING DESSERTKAART

Een speciaal kader op de menukaart, met het liefst vetgedrukte letters valt als eerste op. Wanneer hier het meest kostbare dessert staat, zullen de dichtstbijzijnde desserts opvallen en in verhouding goedkoper zijn. Deze gerechten worden ook het meest verkocht. Zet hier jouw gerecht met de meeste marge en vergroot zo het uiteindelijke cijfer onder de streep.

Ook worden de gerechten die onder- en bovenaan de menukaart staan het meest besteld. Zet hier dus ook gerechten die een hoog rendement opleveren.

TIP 4 STORYTELLING

Een beleving kan je dessert nét dat extraatje geven. Iets bestellen waar een verhaal achter zit, maakt het voor de gast uniek. Laat dus weten welke bijzondere (lokale) ingrediënten zijn gebruikt, of wat de favoriet van de chef is.

TIP 5 SMEUÏGE TEKSTEN

Uit onderzoek is gebleken dat extra aanprijzing door middel van smeuïge teksten leidt tot 27% meer omzet. Voeg daarom bijvoeglijke naamwoorden toe aan de omschrijving van je dessert, zoals krachtige, intens, heerlijk, fluweelzacht, fris, subtiel.

TIP 6 PRIJSBELEVING BEÏNVLOEDEN

Het euroteken schrikt gasten af. Door het weglaten van dit teken zal er in mindere mate op de prijs van het gerecht gelet worden. Ook uitlijning in een menukaart kan ervoor zorgen dat de gasten sneller op de prijs gaan letten. Door de prijs direct achter het gerecht te zetten, zullen gasten sneller kiezen voor iets dat ze echt lekker vinden dan op prijs.

Zet altijd een iets duurder dessert op de kaart. Andere desserts lijken dan in vergelijking goedkoop. En het dure dessert? Dat wordt ook wel verkocht. Er is een groep consumenten die standaard voor de duurste optie kiest op de kaart.

TIP 7 VOLLEDIGHEID

Zorg dat alle informatie over de gerechten compleet is, inclusief allergeneninformatie. Dit laatste wordt gezien als gastvrij.

ASSORTIMENT

KANT EN KLAAR

Product	Artikelnummer	Inhoud
Alsa Toppings (handige doseerdop)		
Alsa Topping Toffee	1-42-011764	6 x 1 kg
Alsa Topping Chocolade	1-42-012624	6 x 1 kg
Alsa Topping Aardbei	1-42-012626	6 x 1 kg
Alsa Topping Framboos	1-42-012625	6 x 1 kg
Alsa Topping Karamel Zeezout	1-50-500050	6 x 1 kg
Alsa Vloeibare Saus		
Alsa Vanille Saus	1-50-500015	6 x 1L
Alsa Chocolade Saus	1-50-500016	6 x 1L

SIMPEL TE BEREIDEN

Product	Artikelnummer	Opbrengst
Alsa Vloeibare Mousse		
Alsa Vanille Mousse 6 x 1L	1-50-500013	25 porties á ca. 100 ml
Alsa Chocolade Mousse 6 x 1L	1-50-500014	25 porties á ca. 100 ml
Alsa Vloeibare Desserts		
Alsa Crème Brûlée 6 x 1L	1-50-500018	10 porties á ca. 100 g
Alsa Panna Cotta 6 x 1L	1-50-500017	10 porties á ca. 100 g
Alsa Mix voor Mousse		
Alsa Mousse Chocolade Classic 6 x 950 g	1-50-500019	100 porties á ca. 80 ml
Alsa Mousse Vanille 6 x 710 g	1-50-500011	125 porties á ca. 80 ml
Alsa Mousse Aardbei 6 x 2 x 430 g	1-42-012590	108 porties á ca. 80 ml
Alsa Mousse Chocolade Douceur 6 x 2 x 480 g	1-42-012603	100 porties á ca. 80 ml
Alsa Mousse Citroen 6 x 800 g	1-42-012468	100 porties á ca. 80 ml
Alsa Mousse Kokosnoot 6 x 2 x 450 g	1-42-012501	106 porties á ca. 80 ml
Alsa Mousse Stracciatella 6 x 2 x 400 g	1-50-500012	100 porties á ca. 80 ml
Alsa Mousse Witte Chocolade 6 x 2 x 500 g	1-42-012549	112 porties á ca. 80 ml
Alsa Mix voor Desserts		
Alsa Crème Brûlée 6 x 1,25 kg	1-42-012602	100 porties á ca. 115 g
Alsa Panna Cotta 6 x 520 g	1-42-012567	48 porties á ca. 100 g
Alsa Crème Tiramisu 6 x 490 g	1-42-012601	65 porties á ca. 60 g

= Water toevoegen  = Melk/room toevoegen  = Alleen opkloppen  = Aan de kook brengen



alsa

Snel, simpel en smakelijk



professional@oetker.nl - oetker-professional.nl - 00 31 (0)33 451 79 00