

МУС - mousse : Френска дума която означава „пяна“.

В сладкарството започна да се използва този термин когато с помощта на миксера включваме в тялото на кремове повече въздух и им придаваме пухкава и мека структура като на пяна. В консистенцията си мусовете не съдържат желиращи елементи.

АЛМА ЛИБРЕ разработва и предлага много варианти МУСОВЕ.

Подходяща суровина за тази цел е главно млечната сметана ЕЛЕВИР с 35% масленост (код 180301) както и растителната сметана ХОПЛА (код 010106). Друга поредица от МУСОВЕ може да се произведе основана на белтъци от яйца или маренга. АЛМА ЛИБРЕ предлага специална сладкарска основа за МУСОВЕ, УИП енд КРЕИТ (код 180304). УИПендКРЕИТ е основан на натурални продукти и много бързо може да се произведе идеален МУС с безкрайни вкусови нюанси. (Вижте термина УИПендКРЕИТ в този речник).

Допълнително включване на шоколад или плодови пюрета или други увкосители оцветяват и овкусяват по естествен начин мусовете и създават много привлекателни цветови нюанси за комбинация и сглобяване на впечатляващи крайни сладкиши-мусове.

Чисто разбита млечна сметана в миксера с добавка на захар (10-15%) или без захар е познатия крем-мус ШАНТИГИ. (ШАНТИГИ е френски град който е дал името си на първата пухкава разбита млечна сметана. Днес в град ШАНТИГИ се намира една от големите френски школи по сладкарство и готварство).

В готварството също се използва терминът „МУС“ за солени сосове превърнати в пяна с вкусове като сирене, риба, дроб, горчица и др.

Сладкарските мусове, тъй като са пухкави и меки много рядко се използват като пълнежи на торти. За тортите са подходящи БАВАРУАЗИ, крем КРЕМЕ (вижте съответните терми в този речник) и др. МУСОВЕТЕ имат нужда от СТЕНИ, за това често използваме привлекателни стъклени чаши по ресторантите или пластмасови тип „кристал“ за еднократна употреба. (АЛМА ЛИБРЕ предлага над 60 видове подходящи чаши за МУСОВЕ).

Оформянето на мусове е изкуство със сладкарски тайни които отговарят на конкретни майсторски въпроси за МУСОВЕ като :

- Как се постига един вкусен и много пухкав МУС ?
- Защо всеки МУС е желателно да е запечатан отгоре с желе или ганаж или друго?
- Каква цветова гама се редува при оформяне на МУС ?
- Каква декорация трябва за МУС ? ... и др.

За изключително бързо производство на „ШОКОЛАДОВ МУС“ АЛМА ЛИБРЕ предлага продукт който с много малка обработка се превръща в пухкав „ШОКОЛАДОВ МУС“ (код 180901)

