

LOVE
COOK
LIVE

RÖSLE

SINCE 1888

Locker
aus dem
Handgelenk!

Schneebesenkunde
mit RÖSLE.

LUFTIKUS.
SCHAUMSCHLÄGER.
DESSERTVARIATION.
SAUCENKÖNIG.
VIELSEITIG.
RÖSLE.



SCHNEEBESEN IST NICHT GLEICH SCHNEEBESEN.

Das können Sie uns glauben.

Nicht umsonst haben wir von RÖSLE nicht nur einen einzigen Schneebesen im Sortiment. Denn auch hier lohnt sich der Blick auf die Details und die Ansprüche der jeweiligen Gerichte.

So braucht ein schönes Baiser einen standhaften Eisschnee zur Grundlage – dieser benötigt wiederum viel Luft beim Aufschlagen. Die feine Mousse bedarf eines sanften Unterhebens der flüssigen Schokolade.... und ein Protein-Milchshake will schließlich auch ohne Klümpchen genossen werden. Achten Sie also auf die Wahl des richtigen „Besens“ – Sie werden den Unterschied merken.

Denn wie so oft macht das Werkzeug den Meister.



SCHNEE- & RÜHRBESEN

Locker Vermengen.

Der klassische Begriff Schneebesen ist wohl jedem bekannt. Ideal ist er im Einsatz zum Unterheben von Schokolade in leichten Cremes, zum Vermengen und Unterrühren von z. B. Sahne und Crème Fraîche in Suppen und Saucen oder für Teige mit halbflüssiger Konsistenz wie z. B. ein Crêpes-Teig.

SCHNEEBESEN 17 CM

Artikel-Nr.: 95598

SCHNEEBESEN 22 CM

Artikel-Nr.: 95599

SCHNEEBESEN 27 CM

Artikel-Nr.: 95600

SCHNEEBESEN 32 CM

Artikel-Nr.: 95601

Der Klassiker – zum Unterrühren beim Kochen oder Backen.

7 Schlaufen

SCHNEEBESEN MIT SILIKON 22 CM

Artikel-Nr.: 95605

SCHNEEBESEN MIT SILIKON 27 CM

Artikel-Nr.: 95606

GOURMETBESEN 27 CM

Artikel-Nr.: 95563

Ein Rührbesen mit außergewöhnlicher Form!

Es ist bestens geeignet zum Unterrühren von Saucen oder einem gesunden Frühstücks-Porridge aus Haferflocken.

Die robusten Schlaufen gelangen dank der abgeschrägten Form in jede Ecke des Topfes und gleiten vor allem über den flachen Topfboden. Mit einer Drehung ist schon so gut wie alles untergehoben. Ideal bei schnell haftenden Gerichten oder einem frischen Kakao.

Mit Edelstahl-Rundgriff und RÖSLE Aufhängeöse.

Temperaturbeständig bis 220 °C

Schützt die Oberflächen von Schüsseln und beschichtetem Kochgeschirr.



MOUSSE AU CHOCOLAT

Luftig. Lecker. Locker.

Zutaten:

für ca. 8 Gläser:

200g Zartbitterschokolade
50g Sahne
(1 Espresso wer mag)
4 ST Eiweiße (sehr frisch)
4 ST Eigelbe (sehr frisch)
1 Prise Salz
50g Zucker
200g Sahne

TIPP

Die Mousse am besten frisch am gleichen Tag verzehren oder spätestens am nächsten Tag.

Zubereitung:

Zuerst die Schokolade in kleine Stücke brechen oder hacken. Im nächsten Schritt die **Sahne (50g) zusammen mit dem Espresso** in einem Topf **aufkochen** und dann direkt vom Herd herunter nehmen. Nun die feinen **Schokostücke langsam unterrühren** bis die Masse schön geschmeidig und cremig ist.

Als nächstes das **Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen**, den Zucker langsam hinzu geben und so lange rühren bis die Masse steif und glänzend ist. Den Eischnee zur Seite stellen. Im nächsten Schritt kommen die **Eigelbe in die Schokoladenmasse**. Langsam einrühren. Nun die Sahne (200g) steif schlagen und ebenfalls zur Seite stellen.

Als nächstes den Eischnee und anschließend die Sahne unter die Schokoladenmasse heben. **Hier hilft der Schneebesen.** Nun die Schokoladenmousse in eine große Schüssel oder mit einem Spritzbeutel in kleine Dessertgläser füllen.

Zum Servieren können kleine Nocken ausgestochen werden oder die Gläser mit frischen Früchten und Puderzucker garniert werden.

Kühlzeit: etwa 4 Stunden



SCHLAGBESEN

Luft! Luft! Luft!

Der massive Griff kombiniert mit flexiblen, dünnen Drähten, die dicht beieinander stehen, garantiert der Schlagbesen perfekte Ergebnisse beim Aufschlagen von Eischnee, Sahne oder eine frische Zabaione.

Im Vergleich zum Schneebesen verfügt der Schlagbesen über die doppelte Anzahl an Drähten und bringt somit auch doppelt so viel Luft in die Masse.



12 Schlaufen

SCHLAGBESEN 27 CM

Artikel-Nr.: 95610

SCHLAGBESEN 32 CM

Artikel-Nr.: 95611

Für die leckere Mousse zum nächsten Familienessen.

SPIRAL- & QUIRLBESEN

Ganz schön quirlig.

Die flache und breite Form des Spiralbesens bringt eine weitaus größere Auflagefläche am Topfboden als der schmale Schneebeesen. Somit kann mit einer Bewegung mehr Flüssigkeit gerührt werden. Am Topfboden, aber auch bis zum Übergang zur Topfwand. Mit dem Spiralbesen lässt sich schnell der gesamte flache Boden umrühren und es brennt nichts an.



SPIRALBESEN 22 CM

Artikel-Nr.: 95541

SPIRALBESEN 27 CM

Artikel-Nr.: 95542

SPIRALBESEN SILIKON 27 CM

Artikel-Nr.: 95545

Ideal für Sauce Hollandaise, Pudding, Griesbrei.

Silikon ist temperaturbeständig bis 220°C

Den beweglichsten Kopf der Schneebeesenfamilie hat ganz klar der flexible Quirlbesen. Er ist der ideale Helfer, wenn es um Shakes, Schaum oder feines Pulver geht, das ohne Klümpchen und in schlanken Gefäßen verarbeitet werden soll.

Ganz wichtig: Er wird „stampfend“ verwendet und kann durch die Auf- und Abwärtsbewegung seine Vorzüge nutzen.

QUIRLBESEN 22 CM

Artikel-Nr.: 95571

QUIRLBESEN 27 CM

Artikel-Nr.: 95572

Ideal für Shakes, Schaum oder feines Pulver.



TELLER- & BECHERBESEN



Hier ist der Name Programm – auf Tellern, in flachen Schalen oder Pfannen kommt er zum Einsatz. Kleine Mengen können flächig schnell und sauber vermengt werden, auch bei empfindlichen Zutaten passt er sich hervorragend an.

TELLERBESEN 22 CM

Artikel-Nr.: 95651

TELLERBESEN 27 CM

Artikel-Nr.: 95652

TELLERBESEN SILIKON 27 CM

Artikel-Nr.: 95656

Bestens geeignet zum Verquirlen von Eiern für die Panade eines Wiener Schnitzels.



Schmal und schlank in Form und Größe. Der Becherbesen ist bestens geeignet für die Nutzung in schmalen Bechern oder Gefäßen. So lässt sich z. B. Brühpulver schnell in einem Glas oder Messbecher vermischen. Er ist auch ein echter Meister bei Salatdressings oder Mixgetränken.

BECHERBESEN 27 CM

Artikel-Nr.: 95581

Ideal für Salatdressings oder Mixgetränke.





MULTI-SCHÄUMER





Hier kommt elektronische Hilfe ins Spiel – der Multischäumer kann in 2 Geschwindigkeitsstufen genutzt werden.

Schnell für Milchschaum und Shakes und langsam für Vinaigrettes. Betrieben mit 2 Batterien und einer Antriebswelle aus gehärtetem Stahl.

MULTISCHÄUMER

Artikel-Nr.: 12961



-  facebook.com/roesle
-  instagram.com/roesle_official
-  pinterest.de/roesle_official
-  youtube.com/user/wwwROESLEde

Alle Preise sind unverbindliche Preisempfehlungen inkl. der gesetzlichen MwSt.
Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

www.roesle.com

RÖSLE GmbH & Co. KG • Johann-Georg-Fendt-Str. 38
87616 Marktoberdorf • Deutschland



**MARKEN
PARTNER**