

# MOUSSE CHOCOLATE

## WHITE

PASTRY

OTHER MOUSSE, PARFAITS, BAVARIAN CAKE MIXES

Chocolate mousse mix made from powdered white chocolate (63%), for the best light and airy mousse, with intense and rich flavour of chocolate. Also available in dark chocolate version.



### MODALITÀ D'USO

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or [contact our team](#).

No applications provided for this product.

### DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070612

### ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Milch

Cross-contaminations



Soja

### INFO

#### Beschreibung

Zubereitung auf Basis von weißer Schokolade (63 %) zur Herstellung von Schokoladenmousse.

#### Denomination

Halbfertiges Süßwarenprodukt.

#### Directions for use

Halbfertigprodukt für Mousse \_\_\_\_\_ 1000 g

Milch \_\_\_\_\_ 1250 g

Die Milch zum Pulver geben und mit einem Schneebesen 5 Minuten lang auf höchster Stufe verrühren.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

In die entsprechenden Formen füllen und zwei Stunden lang in den Kühlschrank stellen.



Extraordinary  
made simple.