

# MOUSSE DE CHOCOLATE NEGRO

## PASTELES

OTRAS MOUSSE, PARFAITS, PREPARACIONES PARA PASTEL BÁVARA

Mezcla para mousse de chocolate elaborada con chocolate negro en polvo (70%), para obtener una mousse de chocolate ligera y aireada, con un sabor a chocolate intenso y rico. También disponible en versión de chocolate blanco.



## 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 01070606

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Leche

Cross-contaminations



La

## INFO

### Descripción

preparado a base de chocolate en polvo (70 %) para la producción de mousse de chocolate.

### Denomination

producto semielaborado para confitería.

### Directions for use

preparado para mousse\_\_\_\_\_ 1000 g

leche\_\_\_\_\_ 1250 g

Añadir la leche al polvo y mezclar con batidor de alta velocidad durante 5 minutos.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

Colocar en los moldes correspondientes y colocar en el refrigerador durante dos horas.



Extraordinary  
made simple.