

# MOUSSE CHOCOLAT NOIR

## PÂTISSERIE

AUTRES MOUSSES, PARFAITS, PRÉPARATIONS POUR GÂTEAUX BAVARISENS

Préparation pour mousse au chocolat à base de chocolat noir en poudre (70 %), pour une mousse légère et aérienne à la saveur intense et riche. Existe aussi en version chocolat blanc.



## 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



Lait

Cross-contaminations



Soja

## INFO

### Description

préparation à base de chocolat en poudre (70%) pour la production de mousses au chocolat.

### Denomination

produit semi-fini de pâtisserie.

### Directions for use

préparation pour mousse \_\_\_\_\_ 1000 g

lait \_\_\_\_\_ 1250 g

Ajouter le lait à la poudre et mélanger au fouet à haute vitesse pendant 5 minutes.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

Placer dans des moules adaptés et mettre au réfrigérateur pendant 2 heures.



Extraordinary  
made simple.