

MOUSSE CHOCOLAT BLANC

PÂTISSERIE

AUTRES MOUSSES, PARFAITS, PRÉPARATIONS POUR GÂTEAUX BAVARISENS

Préparation pour mousse au chocolat à base de chocolat blanc en poudre (63 %), pour une mousse légère et aérienne, au goût intense et riche de chocolat. Existe aussi en version chocolat noir.



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



Lait

Cross-contaminations



Soja

INFO

Description

préparation à base de chocolat blanc (63%) pour la production de mousse au chocolat.

Denomination

produit semi-fini de pâtisserie.

Directions for use

préparation pour mousse au chocolat blanc _____ 1000 g

lait _____ 1250 g

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

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

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



Extraordinary
made simple.