

MOUSSE CHOCOLATE WHITE

PASTICCERIA

ALTRI MOUSSE BAVARESIS SEMIFREDDI

Preparato a base di cioccolato bianco in polvere (63 %) per la produzione di mousse al cioccolato dalla consistenza leggera e spumosa e dal gusto intenso e ricco di cioccolato. Scopri la versione al cioccolato fondente.



MODALITÀ D'USO

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

Nessuna applicazione indicata per questo prodotto.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070612

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Latte

Cross contaminazioni



Soia

INFO

Descrizione

preparato a base di cioccolato bianco (63%) per la produzione di mousse al cioccolato.

Denominazione

prodotto dolciario semilavorato.

Modalità d'uso

preparato per mousse _____ 1000 g

latte _____ 1250 g

Aggiungere il latte alla polvere e mescolare con frusta ad alta velocità per 5 minuti.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Porre negli appositi stampi e mettere in frigorifero per due ore.



Extraordinary
made simple.