MOUSSE CHOCOLATE WHITE

PASTICCERIA

ALTRI MOUSSE BAVARESI 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

Per informazioni dettagliate sul prodotto (ad esempio l'idoneità a specifici regimi alimentari e le certificazioni), consulta le schede tecniche o contatta il nostro team.
Nessuna applicazione indicata per questo prodotto.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070612

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

irca GROUP Extraordinary made simple.

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