



MOUSSES CHOCOLAT DARK & WHITE

PRÉPARATIONS À BASE DE CHOCOLAT POUR LA FABRICATION DE MOUSSES



les + produits :

- Les préparations **MOUSSES CHOCOLAT** sont des bases prêtes à l'emploi pour la réalisation à froid de mousses pour des verrines, tartes, entremets etc.
- Elles permettent une rapidité et une régularité de production.
- **MOUSSE DARK** = Préparation à base de chocolat en poudre 70%.
- **MOUSSE WHITE** = Préparation à base de chocolat blanc 63%.

MISE EN ŒUVRE MOUSSES CHOCOLAT

PRÉPARATION POUR MOUSSES 1000 g
Lait 1250 g

Ajouter le lait à la poudre et mélanger avec le fouet à haute vitesse pendant 5 minutes.
Dresser aussitôt.



Ref. 826
et 827

