

les fiches conseils



PRÉPARATION BIANCA DISGROUP

PRÉPARATION À BASE DE MATIÈRE GRASSE VÉGÉTALE SUCRÉE



BRIQUE
DE
1L

les + produits :

- La préparation BIANCA DISGROUP permet un foisonnement rapide.
- Parfaitement adaptée aux climats chauds, elle conserve sa stabilité et sa fermeté.
- Elle est idéale pour la confection de mousses et de crèmes fouettées.

Ref. 4593

DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »



Conseils proposés par nos conseillers techniques :
Marc Hemery et Hugo Alessio

les fiches conseils



Idees recettes :

MOUSSE FRAISE

Purée de fraise LE P'TIT BENOIT	50 g
Gélatine or 200 blooms	18 g
+ Eau	108 g
BIANCA DISGROUP	700 g

Réhydrater la gélatine avec l'eau puis liquéfier au micro-ondes. Ajouter la purée de fraise. Incorporer délicatement la préparation **BIANCA** fouettée.



MOUSSE CHOCOLAT

Lait	380 g
Gélatine poudre or	12 g
Couverture lait Madagascar 38% irca	720 g
BIANCA DISGROUP	700 g

Chauffer le lait. Ajouter la gélatine avant de verser sur la couverture. Lorsque cette ganache est à 35-38°C, ajouter délicatement la préparation **BIANCA** fouettée. Utiliser aussitôt.

Remplacez la crème DISGROUP par la préparation **BIANCA*** dans ces recettes de nos conseillers techniques :

- L'Irish Coffee
- L'entremets Halmahera
- Les Profiteroles Grand Marnier etc ...



* La préparation **BIANCA** peut remplacer la crème dans le cas des crèmes montées mais attention, elle n'apportera pas le même goût ni les mêmes propriétés nutritionnelles.

Toutes nos recettes et vidéos sont disponibles sur notre site internet : www.disgroup.fr

Conseils d'utilisation :

- Pour un meilleur rendement du produit :
 - Le conserver au réfrigérateur jusqu'à atteindre une température de +5/8°C avant de le monter.
 - Ajouter jusqu'à 20% maximum du volume de lait froid.
- Monter le produit au fouet.