BAVAROIS ALASKA-EXPRESS ABRICOT



Préparation à froid en poudre pour mousse bavaroise à l'abricot avec morceaux de fruits.
Sur base gélatine porcine.

Etui de 1 kg

DLUO : 12 mois

UTILISATIONS

Bavarois, verrines, charlottes, bûches de Noël...

MISE EN OEUVRE

Dosage standard : 200 g de préparation pour Bavarois Alaska-express + 300 g d'eau à 25-30°C + 1000 g de Chantilly sucrée de 50 à 100 g par litre de chantilly.
1 kg de préparation mis en œuvre selon la recette ci-dessus permet de réaliser au choix : 14 L de mousse bavaroise ou 120 portions de 60 g ou 2 cadres de 40 x 60 x 3,5 cm.

AVANTAGES

Mise en œuvre rapide par simple ajout d'eau et de chantilly.
Préparation avec des morceaux d'abricot lyophilisés.
100 g de préparation pour Bavarois Alaska-Express Abricot contiennent l'équivalent de 96 g d'abricots frais.

Texture onctueuse et excellente tranchabilité, supporte la congélation.
Etui refermable : meilleure protection et conservation du produit.