

BAVAROIS ALASKA-EXPRESS CITRON



Préparation à froid en poudre pour mousse bavaroise au citron.
Sur base gélatine porcine

Etui de 1 kg

DLUO : 15 mois

UTILISATIONS

Bavaoais, verrines, charlottes, bûches de Noël...

MISE EN OEUVRE

Dosage standard : 200 g de préparation pour Bavaoais Alaska-express + 300 g d'eau à 25-30°C + 1000 g de Chantilly sucrée de 30 à 50g 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.

100 g de préparation pour Bavaoais Alaska-Express Citron contiennent l'équivalent de 26,5 g de citrons frais.

Texture onctueuse et excellente tranchabilité, supporte la congélation.

Etui refermable : meilleure protection et conservation du produit.