

MOUSSE BAVAROISE ALASKA-EXPRESS NEUTRE



Préparation à froid en poudre pour mousse bavaroise neutre.
Sur base gélatine bovine.

Etui de 1 kg

DLUO : 15 mois

UTILISATIONS

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

Le parfum Neutre convient pour la réalisation de mousses sucrées ou salées.

MISE EN OEUVRE

Dosage sur base arôme/alcool : 200 g de préparation pour Mousse Bavaroise Alaska-express Neutre + 300 g d'eau à 25-30°C + 1000 g de Crème Montée (possibilité de la sucrer de 5 à 10%).

Dosage sur base purée de fruits : 300 g de préparation pour Mousse Bavaroise Alaska-express Neutre + 1000 g de Crème Montée (possibilité de la sucrer de 5 à 10%) + 800 g de purée de fruits.

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 crème montée.

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