BAVAROIS VÉGÉTAL NEUTRE

Préparation pour mousse bavaroise avec gélifiant végétal.

Etui de 1 kg

DLUO : 15 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 crème végétale montée sucrée à 10%.
Aromatisation : QS de pâte aromatique ou 500 g de purée de fruits doux ou 300 g de purée de fruits acides. Pour l'utilisation d'arôme ou d'alcool, ajouter la quantité souhaité aux 300 g d'eau.
1 kg de préparation mis en œuvre selon la recette ci-dessus permet de réaliser au choix : 14 L de mousse bavaroise ou 140 portions de 100 ml ou 2 cadres de 40 x 60 x 3,5 cm.

AVANTAGES

Convient aux végétariens, végétaliens et vegans (sans gélatine).
Mise en oeuvre rapide.
Base neutre permettant tous types d'aromatisations : alcool, arôme, extrait, pâte aromatique, purée de

fruits.
S'utilise en garniture ou en montage.
Supporte la congélation.