

MOUSSE DE CHOCOLATE NEGRO

PASTRY

OTHER MOUSSE, PARFAITS, BAVARIAN CAKE MIXES

Mezcla para mousse de chocolate elaborada con chocolate negro en polvo (70%), para obtener una mousse de chocolate ligera y aireada, con un sabor a chocolate intenso y rico. También disponible en versión de chocolate blanco.



MODALITÀ D'USO

Para obtener información detallada del producto (p. ej., aptitud dietética y certificaciones), consulte las fichas técnicas o [contacte con nuestro equipo](#).

No applications provided for this product.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070606

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Leche

Cross-contaminations



Soja

INFO

Descripción

preparado a base de chocolate en polvo (70 %) para la producción de mousse de chocolate.

Denomination

producto semielaborado para confitería.

Directions for use

preparado para mousse_____ 1000 g

leche_____ 1250 g

Añadir la leche al polvo y mezclar con batidor de alta velocidad durante 5 minutos.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Colocar en los moldes correspondientes y colocar en el refrigerador durante dos horas.



Extraordinary
made simple.