

# MOUSSE DE CHOCOLATE BLANCO

PASTRY

OTHER MOUSSE, PARFAITS, BAVARIAN CAKE MIXES

Mezcla para mousse de chocolate elaborada con chocolate blanco en polvo (63%), para obtener una mousse ligera y aireada, con un sabor a chocolate intenso y delicioso. También disponible en versión de chocolate negro.



## 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 01070612

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Leche

Cross-contaminations



Soja

## INFO

### Descripción

preparado a base de chocolate blanco (63 %) 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.