

# MOUSSE CHOCOLAT BLANC

PASTRY

OTHER MOUSSE, PARFAITS, BAVARIAN CAKE MIXES

Préparation pour mousse au chocolat à base de chocolat blanc en poudre (63 %), pour une mousse légère et aérienne, au goût intense et riche de chocolat. Existe aussi en version chocolat noir.



## MODALITÀ D'USO

Pour des informations détaillées sur le produit (par exemple, l'adéquation aux régimes alimentaires et les certifications), veuillez consulter les fiches techniques ou [contacter notre équipe](#).  
No applications provided for this product.

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070612

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Lait

Cross-contaminations



Soja

## INFO

### Description

préparation à base de chocolat blanc (63%) pour la production de mousse au chocolat.

### Denomination

produit semi-fini de pâtisserie.

### Directions for use

préparation pour mousse au chocolat blanc \_\_\_\_\_ 1000 g

lait \_\_\_\_\_ 1250 g

Ajouter le lait à la poudre et mélanger au fouet à grande vitesse pendant 5 minutes.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

Placer dans des moules adaptés et mettre au réfrigérateur pendant 2 heures.



Extraordinary  
made simple.