

MOUSSE DE CHOCOLATE

AMARGO

PASTELARIA

OUTRAS MOUSSES, PARFAITS, MISTURAS PARA BOLO BÁVARO

Mistura para mousse de chocolate feita com chocolate amargo em pó (70%), para uma mousse de chocolate leve e aerada, com sabor intenso e rico de chocolate. Também disponível na versão com chocolate branco.



MODALITÀ D'USO

Para obter informações detalhadas do produto (por exemplo, adequação a dietas e certificações), consulte as fichas técnicas ou entre em [contacto com a nossa equipa](#).
No applications provided for this product.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070606

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Milk

Cross-contaminations



Soybeans

INFO

Descrizione

preparação de chocolate em pó (70%) para a produção de mousse de chocolate.

Denomination

produto semielaborado de confeitaria.

Directions for use

preparação para mousse _____ 1000 g

leite _____ 1250 g

Adicione o leite ao pó e bata em alta velocidade durante 5 minutos.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Coloque nos moldes apropriados e refrigerar por duas horas.



Extraordinary
made simple.