

# MOUSSE DE CHOCOLATE BRANCO

## PASTELARIA

OUTRAS MOUSSES, PARFAITS, MISTURAS PARA BOLO BÁVARO

Mistura para mousse de chocolate feita com chocolate branco em pó (63%), para uma mousse leve e aerada, com sabor intenso e rico de chocolate. Também disponível na versão chocolate amargo.



## 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 01070612

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Milk

Cross-contaminations



Soybeans

## INFO

### Descrizione

preparação à base de chocolate branco (63%) para a produção de mousse de chocolate.

### Denomination

produto semielaborado de confeitaria.

### Directions for use

preparado 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.