

DEA10

BASE MOUSSE NEUTRA 750g 'CARTE D'OR'

DESSERTS & BACKMITTEL | PUDDING, MOUSSE



6 NR. / Verk.-EH

Mindestverkaufsmenge: 1 NR.

Istruzioni per l'uso 1) Stemperare il contenuto della busta in 500 ml di latte intero freddo. 2) Miscelare con una frusta elettrica per 5 minuti alla massima velocità. 3) Aggiungi l'ingrediente a tuo piacere per dare il gusto alla mousse. Si possono aggiungere fino a 200 grammi di ingredienti a base grassa (pasta di pistacchio, pasta di nocciole) o fino a 150 grammi di liquidi (coulis, polpa di frutta). 4) Porzionare e lasciare rassodare in frigorifero per almeno 90 minuti prima di servire. Esempi di ricette: -Mousse ai lamponi: 1 busta di prodotto + 500 ml di latte + 150 g di coulis di lamponi -Mousse al pistacchio: 1 busta di prodotto + 500ml di latte + 200 g di pasta di pistacchio

Allergene: MILCH, LACTOSE

Produktlink: <https://foppa.com/prodotti/creme-alsatop-mousse-decor-800g-alsa/>

Datenblatt: https://foppa.com/wp-content/uploads/schede_tecniche/DEA10.pdf

Obere Insel, 14 · 39044 Neumarkt · T. 0471 820 095 · www.foppa.com