MOUSSE AU CHOCOLAT DOUCEUR – ALSA PROFESSIONNEL

PRODUITS ASSOCIÉS

Mousse au Chocolat
Douceur

Sans colorants ajoutés.
Sans arômes ajoutés.
Texture fondante.
100 portions.

Etui de 960 g (2 sachets de 480 g)
DLUO : 12 mois

Mise en oeuvre

Dosage : 1 sachet de 480g pour 1L de lait 1/2 écrémé froid.
1) Verser le lait froid (0 à 3°C) dans la cuve d'un batteur, puis y incorporer la préparation alsa.
2) Monter au batteur 2 minutes à petite vitesse, puis 5 minutes à vitesse maximale.
3) Dresser à la poche dans des coupes. Réserver au frais au moins 90 minutes avant de servir.
Le rendement communiqué pour cette mousse est un rendement moyen. Il peut varier selon le matériel utilisé et le temps de foisonnement.

Avantages

Facile et rapide à préparer pour un résultat garanti !
Rendement élevé pour un coût portion très économique.
A servir tel quel ou ajouter sa touche personnelle.