RÉUSSIR FACILEMENT VOS MOUSSES BAVAROISES

Découvrez le tour de main pour réussir facilement vos mousses bavaroises.

PRODUITS ASSOCIÉS

Bavarois Alaska-
express Framboise

Préparation à froid en poudre pour mousse bavaroise à la framboise avec morceaux de fruits
Sur base gélatine bovine

Sachet de 200 g
DLUO : 18 mois

UTILISATIONS

Bavarois, verrines, charlottes, bûches de Noël...

Mise en oeuvre

Dosage standard : 200 g de préparation pour Bavarois Alaska-express + 300 g d'eau à 25-30°C + 1000 g de Chantilly sucrée de 50 à 100 g par litre de chantilly.
200 g de préparation mis en œuvre selon la recette ci-dessus permet de réaliser au choix : environ 3 L de mousse bavaroise ou 24 portions de 60 g.

Avantages

Mise en œuvre rapide par simple ajout d'eau et de chantilly.
Préparation avec des morceaux de framboise lyophilisés.
100 g de préparation pour Bavarois Alaska-Express Framboise contiennent l'équivalent de 57,5 g de framboises fraîches.
Texture onctueuse et excellente tranchabilité, supporte la congélation.