

## BAVAROIS ALASKA-EXPRESS CHOCOLAT



Préparation à froid en poudre pour mousse bavaroise au chocolat  
Sur base gélatine bovine

Sachet de 200 g

DLUO : 18 mois

### UTILISATIONS

Bavaoïs, verrines, charlottes, bûches de Noël...

### MISE EN OEUVRE

Dosage standard : 200 g de préparation pour Bavaoïs 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 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.

Contient 62 % de chocolat.

Texture onctueuse et excellente tranchabilité, supporte la congélation.