

BAVAROIS ALASKA-EXPRESS CHOCOLAT AU LAIT



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

Etui de 1 kg

DLUO : 15 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.

1 kg de préparation mis en œuvre selon la recette ci-dessus permet de réaliser au choix : 14 L de mousse bavaroise ou 120 portions de 60 g ou 2 cadres de 40 x 60 x 3,5 cm.

AVANTAGES

Mise en œuvre rapide par simple ajout d'eau et de chantilly.

contient du cacao, du beurre de cacao et de la poudre de lait.

Texture onctueuse et excellente tranchabilité, supporte la congélation.

Etui refermable : meilleure protection et conservation du produit.