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.

Condifa - 28-30 rue la Fayette - BP 80035 - 67023 Strasbourg Cedex 01 - https://condifa.fr

Texture onctueuse et excellente tranchabilité, supporte la congélation.