GELÉE BAVAROISE



Préparation en poudre pour Mousse Bavaroise

Carton de 5 kg

DLUO : 15 mois

UTILISATIONS

Bavarois, verrines, entremets, charlottes....

MISE EN OEUVRE

Recette pour Mousse Bavaroise : 150 g de gelée bavaroise + 1000 g de purée de fruits sucrée à volonté + 2000 g de chantilly.
Chauffez la gelée bavaroise avec la moitié de la purée à 50 °C.
Ajoutez le reste de la purée puis incorporez la chantilly en deux fois, en mélangeant délicatement.

AVANTAGES

Gélatine 100% bovine, certifiée Halal.
Rapidité et simplicité d'utilisation.
Bonnes tenue et tranchabilité.
Goût neutre : permet toutes les aromatisations.
Supporte la congélation.

Carton refermable : meilleure protection et conservation du produit.