MOUSSE AU CHOCOLAT GOURMANDE BIO



Goût et couleur 100% issus du cacao : 82% de chocolat en poudre !
Texture ferme et fondante.
50 portions.

Etui de 600 g (2 sachets de 300 g)

DLUO : 18 mois

MISE EN OEUVRE

Dosage : 1 sachet de 300 g pour 1 litre de crème liquide bio à 30% de MG
1) Verser la crème bien froide (0 à 3°C) dans la cuve du batteur, y incorporer la préparation alsa puis mélanger.
2) Monter au batteur environ 2 min à vitesse maximale jusqu'à obtenir une texture ferme.
3) Dresser à la poche dans des coupes. Réserver au frais avant de servir.

Le rendement communiqué pour cette mousse est un rendement moyen. Il peut varier selon le matériel utilisé et le temps de foisonnement.
Suggestion : Pour obtenir une mousse plus légère, remplacer 20% de crème bio par du lait bio (Exemple 200 ml de lait pour 800 ml de crème). Battre environ 3 mn à grande vitesse jusqu'à obtenir une texture ferme.

AVANTAGES

Facile et rapide à préparer pour un résultat garanti !
A servir tel quel ou ajouter sa touche personnelle.

S’utilise également en ganache pour de l’assemblage de desserts grâce à sa texture ferme (verrines, tartelettes, …).