

MOUSSELINE À FROID



Préparation en poudre pour Mousseline.
Idéale en montage, texture crémeuse et aérée.
Saveur vanille lactée.
Couleur crème.
Ne supporte pas la cuisson.

Etui 1 kg

DLUO : 12 mois

UTILISATIONS

Millefeuilles, fraisiers, Tropézienne, Saint Honoré...

MISE EN OEUVRE

Dosage standard : 400 à 550 g pour 1L d'eau froide, selon la consistance souhaitée.

AVANTAGES

Mise en œuvre rapide par simple ajout d'eau froide.
Tenue et tranchabilité parfaites.
Peut être aromatisée (liquide, alcool, pâte) et congelée.
Etui refermable : une meilleure protection et conservation du produit.