

## 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.