

Préparation sucrée pour mousse et entremets  
pâtisseries au léger goût vanillé.

# Mousse Neutre,

Carton de 6 x 1 kg

Réf. 11094.06

## Recette

### Conseil de mise en œuvre

COMPLET Mousse Neutre .....	200 g
Eau (25°C) .....	250 g
Crème chantilly battue .....	1 000 g



1. Mélanger COMPLET Mousse Neutre avec l'eau, ajouter la crème.
2. Employer la préparation immédiatement, puis mettre au froid pendant 1 heure.

Cette recette permet d'obtenir 30 coupelles d'environ 45 à 50 g (soit 150 coupelles de 45 à 50 g avec un sachet d'1 kg de mousse).

c'est prêt !



[www.complet.fr](http://www.complet.fr)

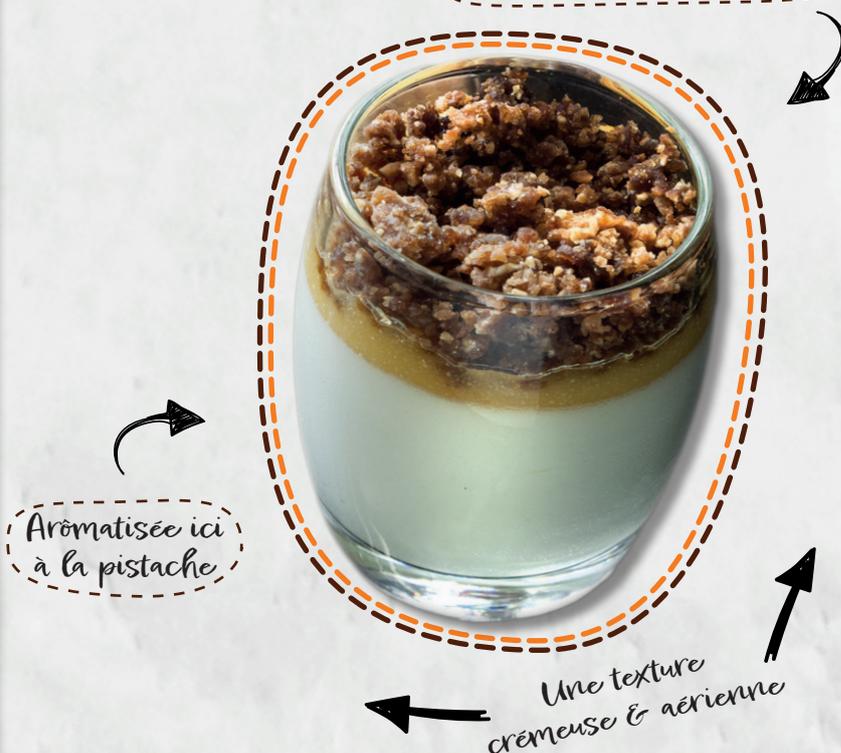
COMPLET - Rue Nationale - Puits Simon 3 - F-57600 FORBACH  
Tél. : +33 (0)3 87 87 63 38 - [contact@complet.fr](mailto:contact@complet.fr)



## Zoom sur

Une préparation pour réaliser facilement et rapidement des mousses onctueuses au goût légèrement vanillé.  
Vous pourrez également les aromatiser selon vos envies !

Complett Mousse Neutre



Notre passion, le savoir-faire !



Document non contractuel - sous réserve d'erreurs typographiques - produit réservé exclusivement à un usage professionnel  
Suggestion de présentation - ne pas jeter sur la voie publique - V102022