

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

COMPLET - Rue Nationale - Puits Simon 3 - F-57600 FORBACH
Tél. : +33 (0)3 87 87 63 38 - 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 !

Compleat Mousse Neutre



Aromatisée ici
à la pistache

Une texture
crémeuse & aérienne

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