

Préparation pour crème pâtissière à froid -
Contient de la matière grasse végétale

Mouss'line

Carton de 4 x 2,5 kg

Réf. 23006.07

Recette 

Conseil de mise en œuvre

COMPLET Mouss'line..... 500 g
Eau froide (environ 6 à 8 °C) ou lait..... 1 000 g



Mélanger COMPLET Mouss'line et l'eau froide ou le lait dans la cuve du batteur-mélangeur à l'aide d'un fouet pendant 5 min à grande vitesse.

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, légère et onctueuse, pour la réalisation de vos verrines et pâtisseries fines.



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 - V042022