

Préparation pour entremets

Mousse Dessert Cacao

Carton de 4 x 2,5 kg

Réf. 15191.05

Recette

Conseil de mise en œuvre

COMPLET Mousse Dessert Cacao	500 g
Eau ou Lait	1 000 g



1. Mélanger COMPLET Mousse Dessert Cacao et l'eau ou le lait dans la cuve du batteur-mélangeur 1 min en 1^{ère} vitesse et 4 min à grande vitesse.

2. Dresser dans des coupelles et placer au réfrigérateur pendant 1 heure.

1 kg de COMPLET Mousse Dessert Cacao permet de réaliser environ 70 portions.

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

Des mousses légères et onctueuses délicieusement cacaotées.



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 - V062023