

MOUSSE

Neutra



Caratteristiche

- Struttura cremosa e liscia al palato.
- Aromatizzabile a piacere.
- Semplicità d'impiego.
- Stabile alla temperatura sia positiva che negativa.
- Garantisce la tenuta della forma di Semifreddi e Torte alla panna dopo lo scongelamento.

Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Miscela stabilizzante in polvere per panna. Di gusto neutro, può essere aromatizzata a piacere con aggiunta di Paste o Puree di frutta, Pasta zabaione, Cioccolato, ecc...

Ricetta Base

MOUSSE NEUTRA	200 g
Acqua	250 g
Panna montata	1.000 g

Aggiungere a piacere 100 - 150 g di zucchero prima di montare la panna.

modalità d'impiego:

Montare la panna. Mescolare a mano **Mousse Neutra** con l'acqua, aggiungere quindi la panna montata continuando a mescolare delicatamente sino ad ottenere una crema omogenea. Versare negli appositi stampi, decorare a piacere, quindi porre in frigorifero per almeno 1 ora. Surgelazione: lasciar prima riposare in frigo per mezz'ora e quindi surgelare.

