

MOUSSE

Dessert Cacao



Caratteristiche

- Semilavorato in polvere a base di cacao per la produzione di ottime Mousse, dessert al cucchiaio e crema per Profiterols.
- Struttura cremosa e liscia al palato.
- Sapore intenso di cioccolato.
- Semplicità d'impiego.
- Stabile alla temperatura sia positiva che negativa.



Ricetta Base

MOUSSE DESSERT CACAO 500 g
Acqua o Latte a 15-20°C 1.000 g

modalità d'impiego:

Montare in planetaria con frusta **MOUSSE DESSERT CACAO** l'acqua o il latte in planetaria per 1 min. in prima velocità e per 4 min. in seconda velocità. Disporre in coppette e conservare in frigorifero.

Salsa Profitterosels

MOUSSE DESSERT CACAO 500 g
Latte 1.000 g

modalità d'impiego:

montare tutto assieme per 1 min. a bassa velocità e in seguito 4 min. a forte velocità.

Aggiungere poi:

Panna liquida 200 g
Sciroppo di zucchero 200 g
KIDDY NOISETTE (sciolta) 250 g

Amalgamare bene tutto assieme.

