



Caratteristiche:

- Preparazione semplice e rapida.
- Gusto intenso di cioccolato.
- Struttura cremosa e liscia al palato.
- Stabile a temperature positive e negative.
- Confezione: sacchetto in cartone 4 x 2,5 kg.

KOMPLET Mousse Dessert Cacao

Miscela in polvere per la produzione di mousse, dessert al cucchiaino e salsa per profiterol.

Ricetta Base

KOMPLET Mousse Dessert Cacao	500 g
Acqua o latte a 15-20°	1.000 g

Modalità:

Montare tutto insieme in planetaria con frusta per 1 min. in prima velocità e per 4 min. in seconda velocità.
Disporre in coppette e conservare in frigorifero.

Salsa profiterol

KOMPLET Mousse Dessert Cacao	500 g
Latte	1.000 g

Modalità:

Montare insieme come da ricetta base. Aggiungere amalgamando:

Panna liquida	200 g
Sciroppo di zucchero	200 g
KOMPLET Kiddy Noisette (sciolta)	250 g



Scopri
altre
ricette!

