

Recette de base Mousse

TM77 Grand Cru Maracaibo Mousse au Chocolat



Grundrezeptur
Recette de base
Basic recipe

QUANTITÉ RECETTE	1	Recette de base	N° RECETTE	CM40001
------------------	---	-----------------	------------	---------

Mousse Chocolat foncé Maracaibo avec poudre pour mousse TM77

600 g lait 3.5%

750 g Maracaibo Mousse, Poudre pour mousse au chocolat

1200 g crème 35% fouettée

Porter à ébullition le lait, verser sur la poudre pour mousse au chocolat, remuer en une masse lisse. Immédiatement incorporer la moitié de la crème fouettée puis, la crème restante. Laisser refroidir dans le réfrigérateur pendant 3 - 4 heures.

Recette de base Mousse

**2550 g Mousse Chocolat foncé
Maracaibo avec poudre
pour mousse TM77**

PRODUITS FELCHLIN

TM77 Maracaibo Mousse, Poudre pour mousse au chocolat

Remarque: Tous les produits ne sont pas disponibles sur tous les marchés