

MOUSSE CHOCOLAT 1L



Base à foisonner pour réalisation de mousses au chocolat

- Foisonner : la mousse au chocolat est prête à servir en 1 étape
- Délicieux goût de chocolat belge
- Ne tranche pas et ne graine pas
- Existe aussi en version poche surgelée

Portions : 12 à 17



Conservation

4 jours après ouverture (max +7°C).



Mode d'emploi

Fouetter à vitesse moyenne pendant environ 5 minutes. Ajouter ensuite éventuellement un ingrédient. Réserver au froid pendant 2h.



Ingrédients

Lait écrémé; chocolat au lait (18%) (matière sèche de cacao; matière sèche de lait; sucre; émulsifiant : lécithine de soja); huile végétale (palmiste (SG), palme(SG)); sucre; émulsifiants : E471, E472b; extrait de carotte.



DLUO

270 jours.



0747241 - 6x1L