



PREPARACIÓN PARA MOUSE DE CHOCOLATE



Preparaciones
Pasteleras

Ref.: 40470203

Composición

Azúcar
Polvo de cacao
Jarabe de glucosa
Materia grasa vegetal
Emulgente: E471; E471e
Fécula
Proteína de leche
Estabilizante: E340

U Utilización

400 gr. de preparación de mouse de chocolate más 500 c.c. de leche permiten obtener un mouse de chocolate para 5 a 7 personas

- Poner la leche en el batidor, luego verter poco a poco la preparación lentamente agitando.
- Una vez la preparación este totalmente incorporada, agitar a gran velocidad durante 3 minutos.
- Poner la mezcla a enfriar por lo menos durante 30 minutos antes de consumo.

Embalaje

Saco de 10 kg. o 25 kg.
Palet de 600 kg. (60 sacos x 10 kg.) o (24 sacos x 25 kg.)
Dimensión palet: 80 cm. x 120 cm. x 120 cm.

Tiempo de conservación

6 meses

Almacenamiento

Conservar en un lugar fresco y seco
Cerrar bien el embalaje una vez abierto

Desarrollo y proceso FORBAKER TECHNOLINE