

MOUSSE À LA FRAMBOISE



Nouvelle Recette
Avec morceaux de framboise
Sans colorants artificiels
Texture légère et fondante
128 portions

Etui de 860 g (2 sachets de 430 g)

DLUO : 12 mois

MISE EN OEUVRE

Dosage : 1 sachet de 430g pour 1L d'eau.

- 1) Verser le lait froid dans la cuve d'un batteur, puis y incorporer la préparation alsa.
- 2) Monter au batteur 2 minutes à petite vitesse, puis 5 minutes à vitesse maximale.
- 3) Dresser à la poche dans des coupes. Réserver au frais au moins 90 minutes avant de servir.

Le rendement communiqué pour cette mousse est un rendement moyen. Il peut varier selon le matériel utilisé et le temps de foisonnement.

Pour un goût plus riche, remplacer l'eau par du lait.

AVANTAGES

Facile et rapide à préparer pour un résultat garanti !
Rendement élevé pour un coût portion très économique.
A servir tel quel ou ajouter sa touche personnelle.