

## MOUSSE À LA MANGUE



Sans colorants artificiels.  
Texture légère et fondante.  
100 portions.

Etui de 760 g (2 sachets de 380 g)

DLUO : 12 mois

### **MISE EN OEUVRE**

Dosage : 1 sachet de 380g pour 1L d'eau.

- 1) Verser le lait froid (0 à 3°C) 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.