

MOUSSE PARFUM CHOCOLAT



Préparation pour garnitures pâtisseries.

Carton de 5 kg (5 sacs de 1 kg)

DLUO : 15 mois

UTILISATIONS

Bavarois, mousses, charlottes....

MISE EN OEUVRE

Dosage standard : 500 g de préparation pour 1 L de lait.

AVANTAGES

Facile et rapide d'utilisation.