

Mouss'line

Préparation pour crème pâtissière à froid - Contient de la matière grasse végétale

*Une préparation, légère et onctueuse, pour la réalisation
de vos verrines et pâtisseries fines.*



Conseil de mise en oeuvre :

COMPLET Préparation pour Mouss'line _____ 500 g
Eau froide (environ 6 à 8 °C) ou lait _____ 1 L

Mélanger le mixe et l'eau froide ou le lait dans la cuve du batteur-mélangeur à l'aide d'un fouet pendant 5 min à grande vitesse.

MOUSS'LINE
Réf. 23006.07
Carton de 4 x 2,5 kg



COMPLET

Rue Nationale - Puits Simon III - 57600 FORBACH - Tél.: +33 (0)3 87 87 63 38 - Fax : +33 (0)3 87 88 41 79 - contact@complet.fr

Retrouvez toutes nos suggestions de recettes sur notre site complet.fr