

# Mousses avec Toblerone®

*Mélanges pour desserts pour la confection simple et rapide de mousses au chocolat avec 60% de Toblerone®.*



*Chouchoutez vos clients avec nos savoureuses mousses au Toblerone®; à base de chocolat Toblerone® en poudre, de pépites de chocolat tendre Toblerone® et d'autres ingrédients d'excellente qualité, mélanger et préparer par nos soins.*

## Mousse avec Toblerone®

## Mousse avec Toblerone® blanc

Mélanges pour desserts à délayer à froid pour la réalisation simple et rapide d'une mousse au chocolat avec 60% de Toblerone®.

– Il ne vous reste plus qu'à ajouter du lait froid et de la crème entière

### Recette de base

Mélange pour desserts .....	1000 g
Lait froid .....	500 g
Crème froide .....	500 g
<b>Total .....</b>	<b>2000 g</b>

Mélanger les ingrédients à vitesse réduite pendant 1 minute, puis battre à vitesse rapide pendant 4 minutes, diviser en portions et entreposer au froid pendant 1 heure.

○ Art. 00732200002.0, Mousse avec Toblerone®, sachet de 2 kg

○ Art. 01133200002.0, Mousse avec Toblerone® blanc, sachet de 2 kg



### Agrano SA

Ringstrasse 19, CH-4123 Allschwil

T +41 (0)61 487 72 00

vente@agrano.ch, www.agrano.ch

Une entreprise du

**MARTIN BRAUN • GRUPPE**

 **AGRANO**