

Service de recettes

Recette no: 38375

Produits de pâtisserie semi-fabriqués

Mousse aux fraises avec fond royal

pâtisserie

Poids	Matière première / produit
90 g	de pulpe de fraise
30 g	de jus de citron
60 g	d'eau
60 g	de poudre Fond Royal Pistor, no.d'art. 18280
600 g	de crème entière, 35 %

840 g	Total mat. prem.	Dépôt	1400 g
0 g	0,0 % Perte de poids (%)	Nombre de pièce	6.0
840 g	Total du poids de recette	Poids par pièce finie	1400 g

Fabrication: Mélanger la pulpe de fraise, le jus de citron, l'eau et le fond royal et incorporer à la crème fouettée - utiliser immédiatement.