

## 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 %

---

<b>840 g</b>	<b>Total mat. prem.</b>	Dépôt	1400 g
0 g	0,0 % Perte de poids (%)	Nombre de pièce	6.0
<b>840 g</b>	<b>Total du poids de recette</b>	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.