

Valrhona-Schokoladenmousse

Herz mit Himbeerfruchtmark

göttinger
erlesene patisserie



Serviervorschlag

Produktinformation

Feinstes, zarterbes Mousse von der französischen Valrhona-Schokolade mit reinem Himbeerfruchtmark.

Form:	Herzform, Einzelportion
Höhe:	3,5 cm
Breite:	5 cm
Volumen:	85 ml
Gewicht:	60 Gramm

Packungsgröße: 20 St. im Karton

Zubereitung

Aufgetaut anrichten und servieren.
Auftauzeit bei Raumtemperatur: ca. 1 Stunde.
Haltbar bei +5°C: ca. 2-3 Tage

Mögliche Dessertkreationen

Valrhona-Schokoladenmousse-Herz ...

- an Tonkabohnenschaum
- auf karamellisierten Honigmandeln
- an feurigen Rumbeeren

* Alle Desserts werden **ohne** Farb- oder Konservierungsstoffe und **ohne** künstliche Geschmacksverstärker hergestellt.

Dies ermöglicht es Ihnen, unsere Produkte als hausgemacht zu präsentieren!

