

# Mousse

2155

## Ingredientes

### Preparo

60ml    Água

12g    Gelatina Em Pó Incolor E Sem Sabor

1kg    Creme Chantilly

400g    Choconut Chocolatier Choconut Chocolatier



## Modo de Fazer

01. Hidratar a gelatina em pó incolor e sem sabor com a água. Reservar por aproximadamente 5 minutos.
02. Aquecer o Chocolatier ChocoNut em banho-maria ou microondas.
03. Incorporar o Chantilly ao Chocolatier ChocoNut em 3 etapas e misturar.
04. Dissolver a gelatina hidratada em banho-maria ou microondas.
05. Adicionar a gelatina dissolvida à mousse reservada e misturar até homogeneizar.
06. Aplicar em recheio de bolos, tortas, rocamboles e entremet ou conforme desejar.

### DICA

- O Chocolatier ChocoNut pode ser substituído por Chocolatier ChocoDark, ChocoBlanc ou ChocoMilk

## Dicas

## Rendimento / Quebra

1 Total de 1472 g

## Validade Sugerida

48 horas

## Equipamentos

- Geladeira
- Colher
- Balança
- Recipiente
- Microondas

Tabela Nutricional

Porção de 20g contém (em média):		% VD (*)
V. Energético (kcal)	98	5
V. Energético (kJ)	405 kJ	5
Carboidratos (g)	13	4
Proteínas (g)	0.7	1
Fibra Alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	44	2
Açúcares (g)	5.3 g	**
Açúcares totais (g)	2.5	
Aç adicionados (g)	2.2	4
Gorduras totais (g)	5.2	8
Gorduras saturadas (g)	3.5	18
Gorduras trans (g)	0	0