



CHANTILLY MASCARPONE



À Retenir

- **La chantilly au mascarpone est une crème 35% MG foisonnée enrichie de mascarpone :**
 - augmentation de la MG
 - résultat + rapide et + stable
- **Le mascarpone permet notamment de :**
 - “serrer” la crème,
 - la raffermir, la stabiliser
 - et lui apporter de l’onctuosité



IDÉAL POUR

Décors de gâteaux à la poche | Garniture de desserts et de tartes |
Topping boissons chaudes | Accompagnement de fruits

LISTE D'INGRÉDIENTS

- **Mascarpone Galbani Professionale :** **0.500 Kg**
- **Mascarpone Galbani Professionale :** **0.500 Kg**
- **Sucre glace** **0.120 Kg**

MATÉRIEL

- **Batteur (fouet)**
- **Cuve de batteur placée au froid**
- **Maryse**
- **Corne**
- **Poche à douille**
- **Douille**