



RESTAURATION COMMERCIALE

Communiqué, mai 2023

alsaprofessionnel lance un nouveau dessert à préparer : la Mousse Caramel au Beurre Salé

Le spécialiste des desserts à préparer lance une nouvelle mousse à la saveur très tendance : le caramel beurre salé. De quoi permettre aux établissements, en manque de temps et de personnel, de renouveler facilement leur offre de desserts. Une nouvelle recette qui s'inscrit dans une démarche de plus en plus qualitative et durable : sans colorants ni arômes artificiels, fabriquée en France, en étuis carton recyclables.

Parce qu'un bon repas se termine toujours par un bon dessert, alsaprofessionnel étend sa gamme de desserts à préparer avec la Mousse Caramel au Beurre Salé. Avec une mise en œuvre sans cuisson, comme les autres mousses de la gamme, elle offre ainsi toujours plus de praticité et de gain de temps et d'énergie aux chefs. Un indispensable pour pallier le manque de personnel et réduire les déchets.

La Mousse au Caramel Beurre Salé : 25% de caramel au beurre salé pour un goût unique Avec sa belle teneur en caramel au beurre salé, elle saura séduire les amateurs de caramel et ceux qui apprécient le mariage d'une pointe de sel dans leurs mets sucrés. Le dessert à préparer d'alsaprofessionnel version Mousse au caramel beurre salé, c'est l'opportunité de varier à l'infini les desserts personnalisés, avec la mousse servie telle que ou accompagnant par exemple une fondue de pommes, ou un fromage blanc, en profitant de sa saveur très tendance, de sa texture fondante et aérée, et de sa tenue parfaite. L'assurance de séduire aussi les clients végétariens grâce à sa recette sans gélatine animale.

La Mousse au Caramel Beurre Salé : 7 minutes au batteur

La préparation pour Mousse d'alsaprofessionnel présente un foisonnement important (100 portions par étui réparties en 2 sachets) ! Facile à travailler au batteur (2 minutes à petite vitesse puis 5 à vitesse maximale) avec juste du lait FROID, elle sera ensuite très facile à dresser à la poche à douille avant de la réserver 90 minutes.

L'étui de conditionnement se conserve dans un endroit frais et sec, et prend peu de place.



INFORMATIONS PRATIQUES

1 sachet + 1 L de lait ½ écrémé = 50 portions

Sans colorants ni arômes artificiels, sans matières grasses hydrogénées, fabriquée en France, étuis en carton recyclable et certifiés FSC.

alsa Professionnel est une marque de la société Condifa.

En savoir plus, trouvez des recettes : www.condifa.fr

A propos de Condifa

Condifa est le spécialiste des produits et ingrédients de qualité pour la boulangerie, la pâtisserie et la confection de glaces à destination des artisans et des chefs. Son catalogue propose de nombreuses solutions à travers des marques spécialisées et pour certaines plus que centenaires : ancel, Sébalcé, Moench, Braun, cresco, Agrano, alsa Professionnel, Dr Oetker Professional.

Condifa s'appuie sur des artisans, des chefs et des Meilleurs Ouvriers de France qui lui apportent leur expertise pour la mise au point de produits fiables, inspirants et adaptés aux contraintes spécifiques des artisans et des chefs. www.condifa.fr

