



Il Meraviglioso Mondo degli Zuccheri

[Laped](#) [Laped Italia](#) [#laped](#)

[www.lapeditalia.com](http://www.lapeditalia.com)

# LINEA FOOD SERVICE

## BASI PRONTE PER MOUSSE, BAVARESÌ E SEMIFREDDI

### My Mousse

Linea di basi pronte in polvere per la preparazione istantanea a freddo di mousse, semifreddi e bavaresi.

Nella fase di preparazione, le basi My Mousse consentono un notevole risparmio di tempo rispetto ai normali procedimenti. Grazie a My Mousse potrai mantenere una qualità sempre costante, senza essere obbligato a produrre grandi quantitativi.

My Mousse si presenta perfetta al taglio, stabile sia sotto surgelazione che a temperatura di servizio.

Disponibile Neutra per le più varie personalizzazioni e in 11 straordinari gusti differenti.

Per ottenere:

Preparazione di una My Mousse personalizzata

my mousse neutra + latte/acqua + panna montata + paste aromatizzanti a piacimento

Preparazione di una My Mousse mango, limone, pera, fragola, lampone, tiramisù, yogurt, cioccolato al latte e cappuccino

My mousse gusto desiderato + acqua/latte + panna montata

Preparazione di una My Mousse cioccolato e cioccolato bianco:

My mousse + latte



**Gusto eccellente**



**Procedimento a freddo**



**Qualità costante**



**Facile da usare**



**Senza conservanti**



**Con vera frutta**



**Latte di origine controllata**



2 Kg



2 x 2 Kg



- Neutra
- Cioccolato
- Fragola
- Limone
- Cappuccino
- Cioccolato al latte
- Lampone
- Yogurt
- Cioccolato Bianco
- Tiramisu
- Mango
- Pera



[Laped](#) [Laped Italia](#) [#laped](#)

[www.lapeditalia.com](http://www.lapeditalia.com)

LAPED SRL  
Via G. di Vittorio, 3 Ospedaletto Euganeo (PD) 35045 - ITALY -  
tel. +39.0429.679279 - [info@lapeditalia.com](mailto:info@lapeditalia.com) - [www.lapeditalia.com](http://www.lapeditalia.com)



## BASI PRONTE PER MOUSSE, BAVARESI E SEMIFREDDI

### My Mousse

- ▶ Cappuccino
- ▶ Fragola
- ▶ Lampone
- ▶ Mango
- ▶ Cioccolato al latte
- ▶ Tiramisu
- ▶ Pera
- ▶ Limone

**Dosaggio.** 200 gr My Mousse (cappuccino, fragola, limone, cioccolato al latte, lampone, stracciatella, tiramisù, mango, pera), 300 gr latte o acqua (18°C), 1000 gr panna montata (+4°C)

**Procedimento.** Miscelare l'acqua o il latte con My Mousse, quindi aggiungere la panna precedentemente montata e mescolare. Riempire gli stampi e depositare in frigo o freezer fino ad ottenere la consistenza desiderata.



My Mousse Fragola  
contiene veri pezzi di frutta



#### ▶ Cioccolato

**Dosaggio.** 500g My Mousse Cioccolato, 1 litro di latte (+4°C).

**Procedimento.** Miscelare il latte con My Mousse, quindi montare in planetaria per circa 4 minuti fino ad ottenere una consistenza soffice. Riempire gli stampi e depositare in frigo o freezer fino ad ottenere la consistenza desiderata.



#### ▶ Cioccolato Bianco

**Dosaggio.** 1000g My Mousse Cioccolato Bianco, 1350 gr latte (+4°C).

**Procedimento.** Miscelare il latte con My Mousse Cioccolato Bianco, quindi montare in planetaria per circa 4 minuti fino ad ottenere una consistenza soffice. Riempire gli stampi e depositare in frigo o freezer fino ad ottenere la consistenza desiderata.



#### ▶ Yogurt

**Dosaggio.** 200g My Mousse yogurt, 500 gr latte o acqua (18°C), 600 gr panna montata (+4°C)

**Procedimento.** Miscelare l'acqua o il latte con My Mousse Yogurt, quindi aggiungere la panna precedentemente montata e mescolare. Riempire gli stampi e depositare in frigo o freezer fino ad ottenere la consistenza desiderata.

