



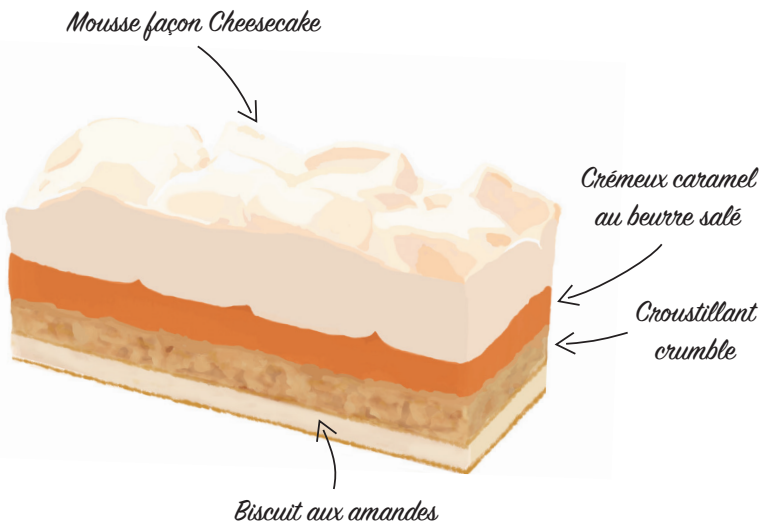
NOUVEAU



LE Caramel

Mousse Façon Cheesecake

- **Un beau visuel** : pochage 'pétales' de la mousse façon Cheesecake
- **Une recette gourmande et riche en goût** : gourmandise des brisures de biscuits au beurre
- **Une diversité de textures** : moelleux du biscuit aux amandes, croustillant du crumble, onctuosité du crémeux caramel au beurre salé
- **Une recette aux ingrédients qualitatifs** :
 - mousse vanille à base de crème 35% de matières grasses
 - arôme d'origine naturelle, sans colorant, sans conservateur



Réf. 2189 - Entier 10/12 parts

870 g	4 étuis	5 h à 4°C	48 h à 4°C

- ✓ Sans gélatine animale
- ✓ Sans huile de palme
- ✓ Œufs de poules élevées au sol



www.briochepasquier-pro.com