



IT Istruzioni di Mr. Croccantino

Diventa pasticciere per un giorno / Crea il tuo dessert in modo **facile, rapido** e **sbalorditivo**.

Mousse Chantilly

1. Versare il contenuto della busta in 150 ml di latte e 50 ml di panna fresca non zuccherata a **temperatura fredda**;
2. Frullare alla **massima velocità per 5 min** evitando così la formazione di grumi;
3. Ottenuta la consistenza ideale potete servire la Mousse così oppure miscelare la Mousse con altri ingredienti: vedi esempio raffigurato con frutta fresca a piacere o cacao in polvere;
4. Riempite le cialde in croccante con l'aiuto di un sac a poche;
5. Guarnitura a piacere: una spolverata di zucchero a velo e via... Fatevi un applauso, il vostro Dessert è pronto per essere gustato! Buon Appetito!

*Un dolce abbraccio,
Mr. Croccantino*

GB Mr. Croccantino instructions

Become confectioner for a day / Create your dessert in an **easy, quick and stunning way**.

Chantilly Mousse

1. Pour the contents of the envelope in 150 ml of milk and 50 ml of fresh cream unsweetened at **cold temperature**;
2. Mix at **high speed for 5 min**, thus avoiding the formation of lumps;
3. Awarded the ideal consistency you can serve the Mousse as it is or mix it with other ingredients: please see examples in the pics with fresh fruit of your choice or cocoa powder;
4. Fill in brittle waffles with the help of a pastry bag;
5. Garnish as desired: a dusting of powdered sugar and that's all... Do yourself an applause, your dessert is ready to be tasted! Enjoy it!

*A kind hug, Mr.
Croccantino*

ES Mr Croccantino instrucciones

Confitero convertido por un día / Crear su postre de una **manera fácil, rápida y sorprendente**.

Mousse Chantilly

1. Se vierte el contenido del sobre en 150 ml de leche y 50 ml de nata fresca sin azúcar a temperatura fría;
2. Mezclar **a alta velocidad durante 5 min**, evitando así la formación de grumos;
3. Una vez conseguida la consistencia ideal usted puede servir la Mousse como está o mezclarla con otros ingredientes: por favor, ver ejemplos en las fotos con fruta fresca de su elección o cacao en polvo;
4. Rellenar las galletas quebradizas con la ayuda de una manga pastelera;
5. Guarnición como desee: una capa de azúcar en polvo y ya está... Hágase un aplauso, su postre está listo para ser probado! Disfrutelo!

*Un abrazo especial,
Mr. Croccantino*



FR Mr. Croccantino instructions

Devenir confiseur pour une journée
Créez votre dessert dans **un moyen facile, rapide et magnifique.**

Chantilly Mousse

1. Verser le contenu de l'enveloppe dans 150 ml de lait et 50 ml de crème fraîche non sucré à **température froide**;
2. Mélanger à **haute vitesse pendant 5 min**, évitant ainsi la formation de grumeaux;
3. Obtenu la consistance idéale vous pouvez servir la mousse ou mélanger avec d'autres ingrédients: voir les exemples représenté avec des fruits frais ou de poudre de cacao au goût;
4. Remplissez les gaufres croustillantes à l'aide d'une poche à pâtisserie;
5. Décorer au goût: un saupoudrage de sucre en poudre et voilà... Faites-vous un applaudissement, votre dessert est prêt à être dégusté! Bon Appétit!

*Une douce étreinte,
Mr. Croccantino*

DE Mr. Croccantino Anweisungen

Werden Konditor für einen Tag
Erstellen Sie Ihr Dessert in einem **einfach, schnell und atemberaubend.**

Chantilly Mousse

1. Gießen Sie den Inhalt des Umschlags in 150 ml Milch und 50 ml frischer Sahne ungesüßte Kälte;
2. Mischung **auf hoch für 5 min**, wodurch die Bildung von Klumpen zu vermeiden;
3. Wird vergeben, die ideale Konsistenz als mousse dienen kann oder Mousse die anderen Zutaten mischen: siehe Beispiel dargestellt mit frischen Früchten oder Kakaopulver zu schmecken;
4. Füllen Sie knusprige Waffeln mit Hilfe eines Spritzbeutel;
5. Garnieren nach Wunsch: ein Abstauben von Puderzucker und auf... Tun Sie sich selbst einen Applaus, Ihr Dessert ist bereit, verkostet werden! Guten Appetit!

*Eine sanfte Umarmung,
Mr. Croccantino*

RU Г-н Croccantino инструкции

Стать кондитером в течение дня
Стать кондитером в течение дня Создайте свой **десерт в простой, быстрый и потрясающий.**

Chantilly Мусс

1. Вылейте содержимое конверта в 150 мл молока и 50 мл свежих сливок несладкого низкой температуры;
2. Смешать на **высоко в течение 5 мин**, что позволяет избежать образования комков;
3. Присвоено идеальная консистенция может служить мусса или мусс смешать другие ингредиенты: смотри пример, изображенную со свежими фруктами или какао-порошок по вкусу;
4. Заполните хрустящими вафлями с помощью кондитерского мешка;
5. Украсить по желанию: напыление сахарной пудры и на... Сделайте себе аплодисментов, ваш десерт готов попробовать на вкус! наслаждаться едой

*Нежное объятие,
Г-н Croccantino*