



RASPBERRY FLAVOURED VANILLA MOUSSE

👤 Basic level

SPOON DESSERT WITH MOUSSE AND FRUIT

MOUSSE ALLA VANIGLIA

INGREDIENTS

LILLY NEUTRO

acqua

JOYPASTE VANIGLIA BIANCA

panna 35% m.g.

PREPARATION

200g Montare in planetaria con frusta tutti gli ingredienti fino a ottenere una
200g crema montata con consistenza morbida.

40g

1.000g

mousse al cioccolato bianco

INGREDIENTS

LILLY CIOCCOLATO BIANCO

acqua

panna

PREPARATION

200g Montare in planetaria con frusta tutti gli ingredienti fino a ottenere una
200g crema montata con consistenza morbida.

1000g

Composizione finale

Depositare sul fondo di un bicchierino uno strato di FRUTTIDOR LAMPONE.

Con l'aiuto di un sac à poche riempire il bicchierino fino a metà con la mousse alla vaniglia.

Mettere della GRANELLA DI BISCOTTO e coprire con mousse alla vaniglia fino al bordo del bicchiere.

Decorare la superficie con GRANELLA DI BISCOTTO.

Mettere i dolci in frigorifero per almeno due ore prima di poterli servire.