



RASPBERRY FLAVOURED VANILLA MOUSSE

chef 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 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 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.