



# BAVARESÌ, MOUSSE, SEMIFREDDI AL CIOCCOLATO

👤 Livello base

TRE VARIANTI DI DOLCE AL CUCCHIAIO

## MISCELA BASE PER MOUSSE E BAVARESÌ AL CIOCCOLATO

LILLY CIOCCOLATO FONDENTE - per avere un prodotto più sodo e più gustoso aumentare la grammatura fino a 250g

200g

acqua - o latte  
panna 35% m.g.

300g  
1.000g

Montare panna, acqua o latte e LILLY CIOCCOLATO FONDENTE in planetaria con frusta fino all'ottenimento di una massa soda.

## MISCELA BASE PER SEMIFREDDO AL CIOCCOLATO

LILLY CIOCCOLATO FONDENTE  
acqua  
Meringa all'italiana - realizzata con TOP MERINGUE  
panna 35% m.g. - montata

200g  
300g  
500g  
500g

Miscelare con frusta LILLY all'acqua.  
Incorporare alla Meringa all'Italiana mescolando delicatamente.  
Incorporare delicatamente alla panna.

## COMPOSIZIONE FINALE

Depositare le mousse o le bavaresi negli appositi stampi e porre in frigorifero per almeno 2 ore od in freezer per almeno 40 minuti.

Depositare i semifreddi in freezer per almeno 40 minuti.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.