



# BAVARESI, MOUSSE, SEMIFREDDI AL CIOCCOLATO

## chef Livello base

TRE VARIANTI DI DOLCE AL CUCCHIAIO

## MISCELA BASE PER MOUSSE E BAVARESI AL CIOCCOLATO

### INGREDIENTI

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

acqua - o latte  
panna 35% m.g.

### PREPARAZIONE

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

200g

300g

1.000g

## MISCELA BASE PER SEMIFREDDO AL CIOCCOLATO

### INGREDIENTI

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

### PREPARAZIONE

200g -Miscelare con frusta LILLY all'acqua.

300g -Incorporare alla Meringa all'Italiana mescolando delicatamente.

500g -Incorporare delicatamente alla panna.

500g

## 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.