

BAVARESI, MOUSSE, SEMIFREDDI AL CIOCCOLATO

TRE VARIANTI DI DOLCE AL CUCCHIAIO

MISCELA BASE PER MOUSSE E BAVARESI AL CIOCCOLATO

INGREDIENT 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

acqua

LILLY CIOCCOLATO FONDENTE

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.