



MOUSSE GIANDUIA (PASTA GIANDUIA)

chef Livello base

RAPIDA E GUSTOSA MOUSSE AL GUSTO DI NOCCIOLE E CACAO

MOUSSE AL GIANDUIA

INGREDIENTI

panna 35% m.g.

LILLY NEUTRO

acqua

PASTA GIANDUIA

PREPARAZIONE

- | | |
|----------|--|
| 1.000g | -Stemperare la PASTA GIANDUIA con metà dell'acqua. |
| 200g | -A parte montare la panna, LILLY NEUTRO e la restante acqua. |
| 250g | -Unire i due composti miscelando delicatamente. |
| 170-200g | |

Composizione finale

-Utilizzare la mousse per formare o decorare bavaresi, semifreddi, dolci al piatto ecc.