



MOUSSE GIANDUIA (PASTA GIANDUIA)

👤 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.