



MOUSSE GIANDUIA (PASTA GIANDUIA)

👤 Livello base

RAPIDA E GUSTOSA MOUSSE AL GUSTO DI NOCCIOLE E CACAO

MOUSSE AL GIANDUIA

panna 35% m.g.

LILLY NEUTRO

acqua

PASTA GIANDUIA

1.000g

200g

250g

170-200g

Stemperare la PASTA GIANDUIA con metà dell'acqua. A parte montare la panna, LILLY NEUTRO e la restante acqua.

Unire i due composti miscelando delicatamente.

COMPOSIZIONE FINALE

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