

MOUSSE GIANDUIA (PASTA GIANDUIA)

RAPIDA E GUSTOSA MOUSSE AL GUSTO DI NOCCIOLE E CACAO

MOUSSE AL GIANDUIA

INGREDIENTI

panna 35% m.g.

<u>LILLY NEUTRO</u>

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.