



MOUSSE VANIGLIA AL LAMPONE

👤 Livello base

BICCHIERINO FARCITO CON MOUSSE E FRUTTA

MOUSSE ALLA VANIGLIA

LILLY NEUTRO

acqua

JOYPASTE VANIGLIA BIANCA

panna 35% m.g.

200g

200g

40g

1.000g

Montare in planetaria con frusta tutti gli ingredienti fino a ottenere una crema montata con consistenza morbida.

MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO

LILLY CIOCCOLATO BIANCO

acqua

panna

200g

200g

1000g

Montare in planetaria con frusta tutti gli ingredienti fino a ottenere una crema montata con consistenza morbida.

COMPOSIZIONE FINALE

Depositare sul fondo di un bicchierino uno strato di FRUTTIDOR LAMPONE.

Con l'aiuto di un sac à poche riempire il bicchierino fino a metà con la mousse alla vaniglia.

Mettere della GRANELLA DI BISCOTTO e coprire con mousse alla vaniglia fino al bordo del bicchiere.

Decorare la superficie con GRANELLA DI BISCOTTO.

Mettere i dolci in frigorifero per almeno due ore prima di poterli servire.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.