

# **MOUSSE VANIGLIA AL LAMPONE**

BICCHIERINO FARCITO CON MOUSSE E FRUTTA

### **MOUSSE ALLA VANIGLIA**

#### INGREDIENTI

LILLY NEUTRO
acqua
JOYPASTE VANIGLIA BIANCA
panna 35% m.g.

#### PREPARAZIONE

200g Montare in planetaria con frusta tutti gli ingredienti fino a ottenere una 200g crema montata con consistenza morbida.

40g

1.000g

## **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.