



MOUSSE VANIGLIA AL LAMPONE

👤 Livello base

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

mousse al cioccolato bianco

INGREDIENTI

LILLY CIOCCOLATO BIANCO

acqua

panna

PREPARAZIONE

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

1000g

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.