

BICCHIERINI PIKIMA

☐ Livello intermedio

MOUSSE AL MANGO

INGREDIENTI

LILLY MANGO

latte o acqua panna

PREPARAZIONE

200g Montare la panna, acqua o latte e LILLY MANGO in planetaria con frusta.

300g È possibile utilizzare il prodotto anche con il metodo indiretto, miscelando

1.000g precedentemente con frusta LILLY MANGO all'acqua o latte ed incorporando

poi la panna non zuccherata leggermente montata.

MOUSSE AL PISTACCHIO

INGREDIENTI

CHOCOCREAM PISTACCHIO

panna 35% m.g. - semi-montata

acqua LILLY NEUTRO

PREPARAZIONE

600g Scaldare a 45°C CHOCOCREAM PISTACCHIO, quindi aggiungerlo alla panna

300g liquida miscelando fino ad ottenere una ganache morbida ed omogenea.

600g Incorporare la panna stabilizziata con il LILLY NEUTRO appena montata e

100g miscelare delicatamente.

Per ottenere una consistenza ideale della mousse si consiglia di non montare completamente la panna ed aggiungerla in due volte.

Composizione finale

 $\underline{\textbf{U}}$ tilizzando un sacco a poche riempire per circa metà dei bicchierini con la mousse al mango.

Formare uno strato di FRUTTIDOR CILIEGIA.

Riempire fino al bordo con la mousse al pistacchio e porre in frigorifero per almeno 1 ora.

Decorare la superficie con MIRROR PISTACCHIO precedentemente scaldato a 45-50°C, con frutta fresca e granella di pistacchio.