BICCHIERINI PIKIMA

Livello intermedio

DOLCI AL BICCHIERE

MOUSSE AL MANGO

LILLY MANGO	200g	Montare la panna, acqua o latte e LILLY MANGO in planetaria con frusta.
latte o acqua	300g	
panna	1.000g	È possibile utilizzare il prodotto anche con il metodo indiretto, miscelando precedentemente con frusta LILLY MANGO all'acqua o latte ed incorporando poi la panna non zuccherata leggermente montata.

MOUSSE AL PISTACCHIO

CHOCOCREAM PISTACCHIO	600g	Scaldare a 45°C CHOCOCREAM PISTACCHIO, quindi aggiungerlo alla panna liquida miscelando fino ad ottenere una ganache morbida ed omogenea.
panna 35% m.g.	300g	
panna 35% m.g. - semi-montata	600g	Incorporare la panna stabilizziata con il LILLY NEUTRO appena montata e miscelare delicatamente.
acqua	100g	
LILLY NEUTRO	100g	Per ottenere una consistenza ideale della mousse si consiglia di non montare completamente la panna ed aggiungerla in due volte.

COMPOSIZIONE FINALE

Utilizzando 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.

irca GROUP
Extraordinary made simple.