

BICCHIERINI PIKIMA

👤 Livello intermedio

DOLCI AL BICCHIERE

MOUSSE AL MANGO

LILLY MANGO

latte o acqua
panna

200g
300g
1.000g

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

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

panna 35% m.g.
panna 35% m.g. - semi-montata
acqua

LILLY NEUTRO

600g
300g
600g
100g
100g

Scaldare a 45°C CHOCOCREAM PISTACCHIO, quindi aggiungerlo alla panna liquida miscelando fino ad ottenere una ganache morbida ed omogenea. Incorporare la panna stabilizzata con il LILLY NEUTRO appena montata e miscelare delicatamente. 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.



Extraordinary
made simple.