



SAVARIN ALLO YOGURT SU CROCCANTE DI RISO SOFFIATO

chef Livello intermedio

TORTE MODERNE

MOUSSE ALLO YOGURT

INGREDIENTI

LILLY YOGURT

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

PREPARAZIONE

- 200g Mescolare con frusta LILLY YOGURT all'acqua ed incorporare gradualmente 500g alla panna montata.
 - 600g Depositare in stampi di silicone per savarin e porre in abbattitore (-40°C) fino a completo indurimento.
Conservare in congelatore (-18°C).
- N.B. Aggiungere zucchero alla panna se necessario. E' possibile preparare la mousse allo yogurt montando tutti gli ingredienti insieme.

CROCCANTE AL RISO SOFFIATO

INGREDIENTI

RENO CONCERTO CIOCCOLATO LACTEE CARAMEL

Riso soffiato - korn flakes

PREPARAZIONE

- 250g Sciogliere a 35°C il cioccolato ed aggiungere il riso soffiato.
- 100g Miscelare e mettere in cerchi di circa 2 cm più larghi dei savarin formando uno strato di 1 cm.
Porre in frigorifero per almeno 2 ore.
Sformare e conservare in ambiente asciutto.

Composizione finale

Porre i savarin sui dischi di croccante.

Colare al centro di ogni savarin del FRUTTIDOR FRUTTI DI BOSCO e decorare con frutta fresca.