

SAVARIN ALLO YOGURT SU CROCCANTE DI RISO SOFFIATO

👤 Livello intermedio

TORTE MODERNE

MOUSSE ALLO YOGURT

LILLY YOGURT

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

200g
500g
600g

Mescolare con frusta LILLY YOGURT all'acqua ed incorporare gradualmente alla panna montata. 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

RENO CONCERTO CIOCCOLATO
LACTEE CARAMEL
Riso soffiato - korn flakes

250g
100g

Sciogliere a 35°C il cioccolato ed aggiungere il riso soffiato.
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.