

SAVARIN ALLO YOGURT SU CROCCANTE DI RISO SOFFIATO

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.

