

# LA TATIN IN BICCHIERINO

# **DOLCI AL BICCHIERE**

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ







#### - MOUSSE ALLA MELA VERDE:

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
LILLY NEUTRO	g 200	Sciogliere LILLY NEUTRO nella purea di mela leggermente scaldata a 40-45°C.
PUREA DI MELA VERDE	g 500	Semi montare la panna ed unirla alla purea di mela e LILLY NEUTRO e miscelare delicatamente
PANNA 35% M.G.	g 1.000	

## GELIFICATO AL TOFFEE D'OR

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
TOFFEE D'OR CARAMEL	g 200	Scaldare per pochi istanti TOFFEE D'OR CARAMEL in microonde con acqua.
ACQUA	g 200	Incorporare LILLY NEUTRO e successivamente abbattere il tutto.
LILLY NEUTRO	g 100	

## FONDO CROCCANTE

## INGREDIENTI

Q.B. PASTA SFOGLIA COTTA SBRICIOLATA



#### **COMPOSIZIONE FINALE**

Sul fondo del bicchierino mettere delle briciole di pasta frolla o sfoglia cotta precedentemente.

Versare uno strato di mousse alla mela verde fino a 2/3 del bicchierino.

Tagliare dei cubetti piccoli di gelificato al TOFFEE D'OR e posizionarli sopra la mousse alla mela verde .

Decorare a piacere.

