



MOUSSE VANIGLIA AL LAMPONE

BICCHIERINO FARCITO CON MOUSSE E FRUTTA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



MOUSSE ALLA VANIGLIA

INGREDIENTI

LILLY NEUTRO	g 200
ACQUA	g 200
JOYPASTE VANIGLIA BIANCA	g 40
PANNA 35% M.G.	g 1.000

PREPARAZIONE

Montare in planetaria con frusta tutti gli ingredienti fino a ottenere una crema montata con consistenza morbida.

GUARNIZIONE

INGREDIENTI

FRUTTIDOR LAMPONE	Q.B.
GRANELLA DI BISCOTTO	Q.B.

MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO

INGREDIENTI

LILLY CIOCCOLATO BIANCO	g 200
ACQUA	g 200
PANNA	g 1000

PREPARAZIONE

Montare in planetaria con frusta tutti gli ingredienti fino a ottenere una crema montata con consistenza morbida.

COMPOSIZIONE FINALE

Depositare sul fondo di un bicchierino uno strato di FRUTTIDOR LAMPONE.

Con l'aiuto di un sac à poche riempire il bicchierino fino a metà con la mousse alla vaniglia.

Mettere della GRANELLA DI BISCOTTO e coprire con mousse alla vaniglia fino al bordo del bicchiere.

Decorare la superficie con GRANELLA DI BISCOTTO.

Mettere i dolci in frigorifero per almeno due ore prima di poterli servire.