BAVARESI, MOUSSE, SEMIFREDDI AL CIOCCOLATO

TRE VARIANTI DI DOLCE AL CUCCHIAIO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

MISCELA BASE PER MOUSSE E BAVARESI AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

LILLY CIOCCOLATO - PER AVERE UN PRODOTTO PIÙ SODO E PIÙ GUSTOSO AUMENTARE LA GRAMMATURA FINO A 250G	g 200
ACQUA - O LATTE	g 300
PANNA 35% M.G.	g 1.000

PREPARAZIONE

Montare panna, acqua o latte e LILLY CIOCCOLATO FONDENTE in planetaria con frusta fino all'ottenimento di una massa soda.

MISCELA BASE PER SEMIFREDDO AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

LILLY CIOCCOLATO	g 200
ACQUA	g 300
MERINGA ALL'ITALIANA - REALIZZATA CON TOP MERINGUE	g 500
PANNA 35% M.G. - MONTATA	g 500

PREPARAZIONE

Miscelare con frusta LILLY all'acqua.

Incorporare alla Meringa all'Italiana mescolando delicatamente.

Incorporare delicatamente alla panna.

COMPOSIZIONE FINALE

Depositare le mousse o le bavaresi negli appositi stampi e porre in frigorifero per almeno 2 ore od in freezer per almeno 40 minuti.

Depositare i semifreddi in freezer per almeno 40 minuti.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Si può aggiungere zucchero alla panna qualora lo si ritenesse necessario.

Qualora si intendesse utilizzare sostituti vegetali della panna, la ricetta consigliata è questa:

-panna vegetale g 800

-acqua g 450

-LILLY CIOCCOLATO FONDENTE g 200

Si raccomanda di non montare troppo a lungo la miscela, in modo da evitare il raggiungimento di una consistenza troppo elevata.