BAVARESI, MOUSSE, SEMIFREDDI ALLO YOGURT

TRE VARIANTI DI DOLCE AL CUCCHIAIO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

MISCELA BASE PER MOUSSE E BAVARESI ALLO YOGURT

INGREDIENTI

LILLY YOGURT	g 200
ACQUA	g 500
PANNA 35% M.G. - MONTATA	g 600

PREPARAZIONE

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

MISCELA BASE PER SEMIFREDDO ALLO YOGURT

INGREDIENTI

LILLY YOGURT	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.