



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.

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.

