



MOUSSE GIANDUIA (PASTA GIANDUIA)

RAPIDA E GUSTOSA MOUSSE AL GUSTO DI NOCCIOLE E CACAO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



MOUSSE AL GIANDUIA

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G.

LILLY NEUTRO

ACQUA

PASTA GIANDUIA

g 1.000

g 200

g 250

g 170-200

PREPARAZIONE

Stemperare la PASTA GIANDUIA con metà dell'acqua.

A parte montare la panna, LILLY NEUTRO e la restante acqua.

Unire i due composti miscelando delicatamente.

COMPOSIZIONE FINALE

Utilizzare la mousse per formare o decorare bavaresi, semifreddi, dolci al piatto ecc.