



## BICCHIERINI PIKIMA

### DOLCI AL BICCHIERE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



#### MOUSSE AL MANGO

##### INGREDIENTI

LILLY MANGO

LATTE O ACQUA

PANNA

g 200

g 300

g 1.000

##### PREPARAZIONE

Montare la panna, acqua o latte e LILLY MANGO in planetaria con frusta.

È possibile utilizzare il prodotto anche con il metodo indiretto, miscelando precedentemente con frusta LILLY MANGO all'acqua o latte ed incorporando poi la panna non zuccherata leggermente montata.

#### MOUSSE AL PISTACCHIO

##### INGREDIENTI

CHOCOCREAM PISTACCHIO

PANNA 35% M.G.

PANNA 35% M.G. - SEMI-MONTATA

ACQUA

LILLY NEUTRO

g 600

g 300

g 600

g 100

g 100

##### PREPARAZIONE

Scaldare a 45°C CHOCOCREAM PISTACCHIO, quindi aggiungerlo alla panna liquida miscelando fino ad ottenere una ganache morbida ed omogenea.

Incorporare la panna stabilizzata con il LILLY NEUTRO appena montata e miscelare delicatamente.

Per ottenere una consistenza ideale della mousse si consiglia di non montare completamente la panna ed aggiungerla in due volte.

## FARCITURA ALLA FRUTTA

---

### INGREDIENTI

FRUTTIDOR CILIEGIA Q.B.

## DECORAZIONE

---

### INGREDIENTI

MIRROR PISTACCHIO Q.B.

### COMPOSIZIONE FINALE

Utilizzando un sacco a poche riempire per circa metà dei bicchierini con la mousse al mango.

Formare uno strato di FRUTTIDOR CILIEGIA.

Riempire fino al bordo con la mousse al pistacchio e porre in frigorifero per almeno 1 ora.

Decorare la superficie con MIRROR PISTACCHIO precedentemente scaldato a 45-50°C , con frutta fresca e granella di pistacchio.