



## LA TATIN IN BICCHIERINO

### DOLCI AL BICCHIERE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



#### - MOUSSE ALLA MELA VERDE-

##### INGREDIENTI

LILLY NEUTRO	g 200
PUREA DI MELA VERDE	g 500
PANNA 35% M.G.	g 1.000

##### PREPARAZIONE

Sciogliere LILLY NEUTRO nella purea di mela leggermente scaldata a 40-45°C.  
Semi montare la panna ed unirla alla purea di mela e LILLY NEUTRO e miscelare delicatamente .

#### GELIFICATO AL TOFFEE D'OR

##### INGREDIENTI

TOFFEE D'OR CAMEL	g 200
ACQUA	g 200
LILLY NEUTRO	g 100

##### PREPARAZIONE

Scaldare per pochi istanti TOFFEE D'OR CAMEL in microonde con acqua.  
Incorporare LILLY NEUTRO e successivamente abbattere il tutto.

#### FONDO CROCCANTE

##### INGREDIENTI

PASTA SFOGLIA COTTA SBRICCIOLATA	Q.B.
----------------------------------	------

## COMPOSIZIONE FINALE

Sul fondo del bicchierino mettere delle briciole di pasta frolla o sfoglia cotta precedentemente.

Versare uno strato di mousse alla mela verde fino a 2/3 del bicchierino.

Tagliare dei cubetti piccoli di gelificato al TOFFEE D'OR e posizionarli sopra la mousse alla mela verde .

Decorare a piacere.