



BICCHIERINO MANGO E CIOCCOLATO

DOLCI AL BICCHIERE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



MOUSSE AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

LILLY CIOCCOLATO FONDENTE
LATTE
PANNA 35% M.G.

PREPARAZIONE

g 100 Montare tutti gli ingredienti fino ad ottenere una consistenza soffice.
g 150 Riempire il bicchierino per 1/3 con la mousse al cioccolato.
g 500 Abbattere in negativo.

INSERTO

INGREDIENTI

MIRROR CIOCCOLATO

Q.B.

MOUSSE AL MANGO

INGREDIENTI

LILLY MANGO
LATTE
PANNA 35% M.G.

PREPARAZIONE

g 100 Montare tutti gli ingredienti fino ad ottenere una consistenza soffice.
g 150 Colare la mousse sopra il MIRROR CIOCCOLATO.
g 500 Porre in congelatore.

COPERTURA

INGREDIENTI

TOFFEE D'OR CAMEL

PREPARAZIONE

Q.B. Scaldare TOFFEE D'OR CAMEL a 40-45°C e colarne un leggero strato sopra la mousse.

COMPOSIZIONE FINALE

Decorare a piacere.