



## 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.