



MOUSSE VANIGLIA AL LAMPONE

BICCHIERINO FARCITO CON MOUSSE E FRUTTA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



MOUSSE ALLA VANIGLIA

INGREDIENTI

| | |
|--------------------------|---------|
| LILLY NEUTRO | g 200 |
| ACQUA | g 200 |
| JOYPASTE VANIGLIA BIANCA | g 40 |
| PANNA 35% M.G. | g 1.000 |

PREPARAZIONE

Montare in planetaria con frusta tutti gli ingredienti fino a ottenere una crema montata con consistenza morbida.

GUARNIZIONE

INGREDIENTI

| | |
|----------------------|------|
| FRUTTIDOR LAMPONE | Q.B. |
| GRANELLA DI BISCOTTO | Q.B. |

COMPOSIZIONE FINALE

Depositare sul fondo di un bicchierino uno strato di FRUTTIDOR LAMPONE.

Con l'aiuto di un sac à poche riempire il bicchierino fino a metà con la mousse alla vaniglia.

Mettere della GRANELLA DI BISCOTTO e coprire con mousse alla vaniglia fino al bordo del bicchiere.

Decorare la superficie con GRANELLA DI BISCOTTO.

Mettere i dolci in frigorifero per almeno due ore prima di poterli servire.

