MOUSSE GIANDUIA (PASTA GIANDUIA)

RAPIDA E GUSTOSA MOUSSE AL GUSTO DI NOCCIOLE E CACAO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

MOUSSE AL GIANDUIA

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G.	g 1.000
LILLY NEUTRO	g 200
ACQUA	g 250
PASTA GIANDUIA	g 170-200

PREPARAZIONE

Stemperare la PASTA GIANDUIA con metà dell'acqua.

A parte montare la panna, LILLY NEUTRO e la restante acqua.

Unire i due composti miscelando delicatamente.

COMPOSIZIONE FINALE

Utilizzare la mousse per formare o decorare bavaresi, semifreddi, dolci al piatto ecc.