

BAVARESI, MOUSSE, SEMIFREDDI AL CIOCCOLATO

TRE VARIANTI DI DOLCE AL CUCCHIAIO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ







MISCELA BASE PER MOUSSE E BAVARESI AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
LILLY CIOCCOLATO - PER AVERE UN PRODOTTO PIÙ SODO E PIÙ GUSTOSO AUMENTARE LA GRAMMATURA FINO A 250G	g 200	Montare panna, acqua o latte e LILLY CIOCCOLATO FONDENTE in planetaria con frusta fino all'ottenimento di una massa soda.
ACQUA - O LATTE	g 300	
PANNA 35% M.G.	g 1.000	

MISCELA BASE PER SEMIFREDDO AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
LILLY CIOCCOLATO	g 200	Miscelare con frusta LILLY all'acqua.
ACQUA	g 300	Incorporare alla Meringa all'Italiana mescolando delicatamente.
MERINGA ALL'ITALIANA - REALIZZATA CON TOP MERINGUE	g 500	Incorporare delicatamente alla panna.
PANNA 35% M.G MONTATA	g 500	

COMPOSIZIONE FINALE

Depositare le mousse o le bavaresi negli appositi stampi e porre in frigorifero per almeno 2 ore od in freezer per almeno 40 minuti.

Depositare i semifreddi in freezer per almeno 40 minuti.



I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Si può aggiungere zucchero alla panna qualora lo si ritenesse necessario.

Qualora si intendesse utilizzare sostituti vegetali della panna, la ricetta consigliata è questa:

- -panna vegetale g 800
- -acqua g 450
- -LILLY CIOCCOLATO FONDENTE g 200

Si raccomanda di non montare troppo a lungo la miscela, in modo da evitare il raggiungimento di una consistenza troppo elevata.

