

BAVARESI, MOUSSE, SEMIFREDDI ALLO YOGURT

TRE VARIANTI DI DOLCE AL CUCCHIAIO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ





MISCELA BASE PER MOUSSE E BAVARESI ALLO YOGURT

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
LILLY YOGURT	g 200	Mescolare con frusta LILLY YOGURT all'acqua ed incorporare gradualmente la panna montata.
ACQUA	g 500	
PANNA 35% M.G MONTATA	g 600	

MISCELA BASE PER SEMIFREDDO ALLO YOGURT

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
LILLY YOGURT	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.

