



BICCHIERINI PIKIMA

DOLCI AL BICCHIERE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



MOUSSE AL MANGO

INGREDIENTI

LILLY MANGO	g 200
LATTE O ACQUA	g 300
PANNA	g 1.000

PREPARAZIONE

Montare la panna, acqua o latte e LILLY MANGO in planetaria con frusta.

È possibile utilizzare il prodotto anche con il metodo indiretto, miscelando precedentemente con frusta LILLY MANGO all'acqua o latte ed incorporando poi la panna non zuccherata leggermente montata.

MOUSSE AL PISTACCHIO

INGREDIENTI

CHOCOCREAM PISTACCHIO	g 600
PANNA 35% M.G.	g 300
PANNA 35% M.G. - SEMI-MONTATA	g 600
ACQUA	g 100
LILLY NEUTRO	g 100

PREPARAZIONE

Scaldare a 45°C CHOCOCREAM PISTACCHIO, quindi aggiungerlo alla panna liquida miscelando fino ad ottenere una ganache morbida ed omogenea.

Incorporare la panna stabilizzata con il LILLY NEUTRO appena montata e miscelare delicatamente.

Per ottenere una consistenza ideale della mousse si consiglia di non montare completamente la panna ed aggiungerla in due volte.

FARCITURA ALLA FRUTTA

INGREDIENTI

FRUTTIDOR CILIEGIA

Q.B.

DECORAZIONE

INGREDIENTI

MIRROR PISTACCHIO

Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Utilizzando un sacco a poche riempire per circa metà dei bicchierini con la mousse al mango.

Formare uno strato di FRUTTIDOR CILIEGIA.

Riempire fino al bordo con la mousse al pistacchio e porre in frigorifero per almeno 1 ora.

Decorare la superficie con MIRROR PISTACCHIO precedentemente scaldato a 45-50°C , con frutta fresca e granella di pistacchio.