



BICCHIERINO MANGO E CIOCCOLATO

DOLCI AL BICCHIERE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



MOUSSE AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

LILLY CIOCCOLATO

LATTE

PANNA 35% M.G.

g 100

g 150

g 500

PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti fino ad ottenere una consistenza soffice.

Riempire il bicchierino per 1/3 con la mousse al cioccolato.

Abbattere in negativo.

INSERTO

INGREDIENTI

MIRROR CIOCCOLATO

Q.B.

MOUSSE AL MANGO

INGREDIENTI

LILLY MANGO

LATTE

PANNA 35% M.G.

g 100

g 150

g 500

PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti fino ad ottenere una consistenza soffice.

Colare la mousse sopra il MIRROR CIOCCOLATO.

Porre in congelatore.

COPERTURA

INGREDIENTI

TOFFEE D'OR CARMEL

PREPARAZIONE

Q.B. Scaldare TOFFEE D'OR CARMEL a 40-45°C e colarne un leggero strato sopra la mousse.

COMPOSIZIONE FINALE

Decorare a piacere.