SAVARIN ALLO YOGURT SU CROCCANTE DI RISO SOFFIATO

TORTE MODERNE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

MOUSSE ALLO YOGURT

INGREDIENTI

LILLY YOGURT	g 200
ACQUA - TEMPERATURA AMBIENTE	g 500
PANNA 35% M.G. - SEMI MONTATA	g 600

PREPARAZIONE

Mescolare con frusta LILLY YOGURT all'acqua ed incorporare gradualmente alla panna montata.

Depositare in stampi di silicone per savarin e porre in abbattitore (-40°C) fino a completo indurimento.

Conservare in congelatore (-18°C).

N.B. Aggiungere zucchero alla panna se necessario. E' possibile preparare la mousse allo yogurt montando tutti gli ingredienti insieme.

CROCCANTE AL RISO SOFFIATO

INGREDIENTI

RENO CONCERTO CIOCCOLATO LACTEE CARAMEL	g 250
RISO SOFFIATO - KORN FLAKES	g 100

PREPARAZIONE

Sciogliere a 35°C il cioccolato ed aggiungere il riso soffiato.

Miscelare e mettere in cerchi di circa 2 cm più larghi dei savarin formando uno strato di 1 cm.

Porre in frigorifero per almeno 2 ore.

Sformare e conservare in ambiente asciutto.

FINITURA E DECORAZIONE

INGREDIENTI

FRUTTIDOR FRUTTI DI BOSCO	Q.B.
FRUTTA FRESCA	Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Porre i savarin sui dischi di croccante.

Colare al centro di ogni savarin del FRUTTIDOR FRUTTI DI BOSCO e decorare con frutta fresca.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Per una conservazione migliore dei nostri dolci, una volta sformati, spruzzare un velo di gelatina sulla mousse.