



CREMA BÁVARA, MOUSSE Y POSTRE HELADO DE CHOCOLATE

👤 Advanced level

TRES IDEAS DIFERENTES PARA POSTRES CON CUCHARA
EXQUISITOS

RECETA BÁSICA DE MOUSSE Y CREMA BÁVARA CON SABOR A CHOCOLATE

LILLY CIOCCOLATO - 250 g si prefieres
una textura más firme y un sabor más
fuerte

agua

nata líquida con 35 % de materia grasa

200g

300g

1000g

Bate la nata, LILLY CIOCCOLATO FONDENTE y agua o
leche en una batidora planetaria con un accesorio de
batido, hasta que estén bien mezclados y firmes.

RECETA BÁSICA DE POSTRE HELADO CON SABOR A CHOCOLATE

LILLY CIOCCOLATO

agua

- hecho con TOP MERINGUE

nata líquida con 35 % de materia grasa -

batida

200g

300g

500g

500g

Mezcla LILLY en agua con un batidor.

Combina la mezcla con el merengue italiano
revolviendo suavemente.

A continuación, mezcla con cuidado para obtener la
crema.

COMPOSICIÓN FINAL

Vierte la mousse o la crema bávara en moldes de silicona adecuados y refrigera durante al menos 2 horas o congélaslas durante al menos 40 minutos.

Pon los postres congelados en el congelador durante al menos 40 minutos.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.