



# MOUSSE DE GIANDUJA

👩‍🍳 Advanced level

RÁPIDO Y DELICIOSO MOUSSE DE CACAO&Y AVELLANAS

## MOUSSE DE GIANDUJA

nata líquida con 35 % de materia grasa

LILLY NEUTRO

agua

PASTA GIANDUIA

1000g

200g

250g

170-200g

Diluye PASTA GIANDUIA en la mitad del agua.

En un recipiente separado, bate la crema, LILLY NEUTRO y el agua restante.

Combina las dos mezclas agitando suavemente.

## COMPOSICIÓN FINAL

Utiliza la mousse para hacer o decorar bavaoises, postres fríos, etc.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.