



BAVAROIS, MOUSSE ET DESSERT GLACÉ AU CHOCOLAT

👤 Advanced level

TROIS IDÉES DIFFÉRENTES POUR DES DESSERTS À LA
CUILLÈRE EXQUIS

RECETTE DE BASE POUR LA MOUSSE ET LE BAVAROIS AROMATISÉS AU CHOCOLAT

LILLY CIOCCOLATO - 250 g si vous
préférez une texture plus ferme et une
saveur plus forte

eau	300 g
crème liquide à 35 % de matière grasse	1 000 g

Fouetter la crème, le LILLY CIOCCOLATO FONDENTE et l'eau ou le lait dans un mélangeur planétaire avec un fouet, jusqu'à ce qu'ils soient bien combinés et fermes.

RECETTE DE BASE POUR UN DESSERT GLACÉ AROMATISÉ AU CHOCOLAT

LILLY CIOCCOLATO	200 g
eau	300 g
- à base de TOP MERINGUE	500 g
crème liquide à 35 % de matière grasse	
- fouettée	500 g

Mélanger le LILLY à l'eau à l'aide d'un fouet. Ajouter le mélange à la meringue italienne en remuant doucement. Ensuite, mélanger soigneusement à la crème.

COMPOSITION FINALE

Verser la mousse ou le bavarois dans des moules en silicone appropriés et réfrigérer pendant au moins 2 heures ou les congeler pendant au moins 40 minutes.
Mettez les desserts surgelés au congélateur pendant au moins 40 minutes.



Extraordinary
made simple.