



MOUSSE DE GIANDUJA

👩‍🍳 Advanced level

DÉLICIEUSE MOUSSE RAPIDE AU CACAO ET AUX NOISETTES

MOUSSE DE GIANDUJA

crème liquide à 35 % de matière grasse

LILLY NEUTRO

eau

PASTA GIANDUIA

1 000 g

200 g

250 g

170-200 g

Diluer la PASTA GIANDUIA dans la moitié de l'eau.

Dans un bol séparé, fouetter la crème, le LILLY NEUTRO et l'eau restante.

Combinez les deux mélanges en remuant doucement.

COMPOSITION FINALE

Utilisez la mousse pour faire ou décorer des bavarois, des desserts réfrigérés, etc.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.