



BAVARESI, MOUSSE, SEMIFREDDI ALLO YOGURT

TRE VARIANTI DI DOLCE AL CUCCHIAIO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



MISCELA BASE PER MOUSSE E BAVARESI ALLO YOGURT

INGREDIENTI

| | |
|--------------------------|-------|
| LILLY YOGURT | g 200 |
| ACQUA | g 500 |
| PANNA 35% M.G. - MONTATA | g 600 |

PREPARAZIONE

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

MISCELA BASE PER SEMIFREDDO ALLO YOGURT

INGREDIENTI

| | |
|--|-------|
| LILLY YOGURT | g 200 |
| ACQUA | g 300 |
| MERINGA ALL'ITALIANA - REALIZZATA CON TOP MERINGUE | g 500 |
| PANNA 35% M.G. - MONTATA | g 500 |

PREPARAZIONE

Miscelare con frusta LILLY all'acqua.

Incorporare alla Meringa all'Italiana mescolando delicatamente.

Incorporare delicatamente alla panna.

COMPOSIZIONE FINALE

Depositare le mousse o le bavarese negli appositi stampi e porre in frigorifero per almeno 2 ore od in freezer per almeno 40 minuti.

Depositare i semifreddi in freezer per almeno 40 minuti.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Si può aggiungere zucchero alla panna qualora lo si ritenesse necessario.