



BICCHIERINO MANGO E CIOCCOLATO

DOLCI AL BICCHIERE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



MOUSSE AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

LILLY CIOCCOLATO FONDENTE

LATTE

PANNA 35% M.G.

PREPARAZIONE

- | | |
|-------|---|
| g 100 | Montare tutti gli ingredienti fino ad ottenere una consistenza soffice. |
| g 150 | Riempire il bicchierino per 1/3 con la mousse al cioccolato. |
| g 500 | Abbatere in negativo. |

INSERTO

INGREDIENTI

MIRROR CIOCCOLATO

Q.B.

MOUSSE AL MANGO

INGREDIENTI

LILLY MANGO

LATTE

PANNA 35% M.G.

PREPARAZIONE

- | | |
|-------|---|
| g 100 | Montare tutti gli ingredienti fino ad ottenere una consistenza soffice. |
| g 150 | Colare la mousse sopra il MIRROR CIOCCOLATO. |
| g 500 | Porre in congelatore. |

COPERTURA

INGREDIENTI

TOFFEE D'OR CAMEL

PREPARAZIONE

Q.B. Scaldare TOFFEE D'OR CAMEL a 40-45°C e colarne un leggero strato sopra la mousse.

COMPOSIZIONE FINALE

Decorare a piacere.