



# BAVAROISE, MOUSSE E SOBREMESA CONGELADA DE CHOCOLATE

👤 Advanced level

TRÊS IDEIAS DIFERENTES PARA SOBREMESAS DE COLHER REQUINTADAS

## RECEITA BÁSICA PARA MOUSSE E BAVAROISE COM SABOR DE CHOCOLATE

LILLY CIOCCOLATO - 250 g se preferir uma textura mais firme e um sabor mais forte

água 300g  
creme líquido com 35% de gordura 1 000g

Bata o creme, o LILLY CIOCCOLATO FONDENTE e a água ou leite em batedeira planetária com o batedor, até ficarem bem incorporados e firmes.

## RECEITA BÁSICA PARA SOBREMESA CONGELADA COM SABOR DE CHOCOLATE

LILLY CIOCCOLATO 200g  
água 300g  
- feito com TOP MERINGUE 500g  
creme líquido com 35% de gordura - batido 500g

Misture LILLY com água usando um batedor. Combine a mistura com o merengue italiano mexendo suavemente. Em seguida, incorpore cuidadosamente ao creme.

## FINAL COMPOSITION

Despeje a mousse ou o bavaroise em moldes de silicone adequados e leve à geladeira por pelo menos 2 horas ou congele-os por pelo menos 40 minutos. Coloque as sobremesas congeladas no congelador por pelo menos 40 minutos.