



MOUSSE DE GIANDUIA

👩‍🍳 Advanced level

DELICIOSA MOUSSE RÁPIDA DE CACAU E AVELÃ

MOUSSE DE GIANDUIA

creme líquido com 35% de gordura

LILLY NEUTRO

água

PASTA GIANDUIA

1 000g

200g

250g

170-200g

Dilua a PASTA GIANDUIA na metade da água.

Em uma tigela separada, bata o creme, LILLY NEUTRO e a água restante.

Misture as duas preparações, mexendo suavemente.

FINAL COMPOSITION

Use a mousse para fazer ou decorar, bavarise, sobremesas geladas, etc.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.