



BAVARESÌ, MOUSSE, SEMIFREDDI AL CIOCCOLATO

TRE VARIANTI DI DOLCE AL CUCCHIAIO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



MISCELA BASE PER MOUSSE E BAVARESÌ AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

LILLY CIOCCOLATO FONDENTE - PER AVERE UN PRODOTTO PIÙ SODO E PIÙ GUSTOSO
AUMENTARE LA GRAMMATURA FINO A 250G

ACQUA - O LATTE

PANNA 35% M.G.

g 200

g 300

g 1.000

PREPARAZIONE

Montare panna, acqua o latte e LILLY CIOCCOLATO FONDENTE in planetaria con frusta fino all'ottenimento di una massa soda.

MISCELA BASE PER SEMIFREDDO AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

LILLY CIOCCOLATO FONDENTE

ACQUA

MERINGA ALL'ITALIANA - REALIZZATA CON TOP MERINGUE

PANNA 35% M.G. - MONTATA

g 200

g 300

g 500

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 bavaresi 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.

Qualora si intendesse utilizzare sostituti vegetali della panna, la ricetta consigliata è questa:

-panna vegetale g 800

-acqua g 450

-LILLY CIOCCOLATO FONDENTE g 200

Si raccomanda di non montare troppo a lungo la miscela, in modo da evitare il raggiungimento di una consistenza troppo elevata.