



LA TATIN IN BICCHIERINO

DOLCI AL BICCHIERE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



- Mousse alla mela verde:

INGREDIENTI

LILLY NEUTRO

PUREA DI MELA VERDE

PANNA 35% M.G.

g 200

g 500

g 1.000

PREPARAZIONE

Sciogliere LILLY NEUTRO nella purea di mela leggermente scaldata a 40-45°C.

Semi montare la panna ed unirla alla purea di mela e LILLY NEUTRO e miscelare delicatamente .

GELIFICATO AL TOFFEE D'OR

INGREDIENTI

TOFFEE D'OR CARMEL

ACQUA

LILLY NEUTRO

g 200

g 200

g 100

PREPARAZIONE

Scaldare per pochi istanti TOFFEE D'OR CARMEL in microonde con acqua.

Incorporare LILLY NEUTRO e successivamente abbattere il tutto.

FONDO CROCCANTE

INGREDIENTI

PASTA SFOGLIA COTTA SBRICIOLATA

Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Sul fondo del bicchierino mettere delle briciole di pasta frolla o sfoglia cotta precedentemente.

Versare uno strato di mousse alla mela verde fino a 2/3 del bicchierino.

Tagliare dei cubetti piccoli di gelificato al TOFFEE D'OR e posizionarli sopra la mousse alla mela verde .

Decorare a piacere.