



BICCHIERINO MANGO E CIOCCOLATO

DOLCI AL BICCHIERE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



MOUSSE AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

LILLY CIOCCOLATO FONDENTE	g 100
LATTE	g 150
PANNA 35% M.G.	g 500

PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti fino ad ottenere una consistenza soffice.
Riempire il bicchierino per 1/3 con la mousse al cioccolato.
Abbattere in negativo.

INSERTO

INGREDIENTI

MIRROR CIOCCOLATO	Q.B.
-------------------	------

MOUSSE AL MANGO

INGREDIENTI

LILLY MANGO	g 100
LATTE	g 150
PANNA 35% M.G.	g 500

PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti fino ad ottenere una consistenza soffice.
Colare la mousse sopra il MIRROR CIOCCOLATO.
Porre in congelatore.

COPERTURA

INGREDIENTI

TOFFEE D'OR CAMEL

Q.B.

PREPARAZIONE

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

COMPOSIZIONE FINALE

Decorare a piacere.