

**irca****Linea Horeca****LILLY**

Bavaresi-mousse-semifreddi al cioccolato

LILLY CIOCCOLATO	g 200
Acqua o latte (15-20°C)	g 300
Panna (4-5°C)	g 1.000

Montare panna, acqua o latte e LILLY CIOCCOLATO in planetaria con frusta. Depositare negli appositi stampi e porre in frigorifero per almeno 2 ore od in freezer per almeno 40 minuti.

E' possibile utilizzare il prodotto anche con il metodo indiretto miscelando precedentemente con frusta LILLY CIOCCOLATO all'acqua od al latte ed incorporando poi la panna non zuccherata leggermente montata.

Per una presentazione di particolare effetto ricoprire o decorare con uno dei prodotti della gamma MIRROR utilizzando la variante di gusto preferita.

AVVERTENZE:

- aggiungere zucchero alla panna qualora lo si ritenesse necessario.
- per ottenere bavaresi, mousse e semifreddi dal gusto e colore più intensi si consiglia di aumentare il dosaggio di LILLY nella ricetta sopra riportata, fino a 250 grammi.
- qualora si intendesse utilizzare sostituti vegetali della panna, la ricetta consigliata è questa: panna vegetale g 800, acqua g 400/500, LILLY g 200. Si raccomanda di non montare troppo a lungo la miscela, in modo da evitare il raggiungimento di una consistenza troppo elevata.