

**irca****Seduction Line****TOFFEE D'OR CARAMEL**

Bicchierino mango e cioccolato

- Mousse al cioccolato:

LILLY CIOCCOLATO	g 100
Latte	g 150
Panna	g 500

Montare tutti gli ingredienti fino ad ottenere una consistenza soffice. Decorare l'interno del bicchierino con un pennello e riempirlo per 1/3 con la mousse al cioccolato. Abbatte in negativo. Scaldare MIRROR CIOCCOLATO a 40-45°C e colarne un leggero strato sopra la mousse. Riporre di nuovo in abbattitore.

- Mousse al mango:

LILLY MANGO	g 100
Latte	g 150
Panna	g 500

Montare tutti gli ingredienti fino ad ottenere una consistenza soffice. Scaldare TOFFEE D'OR CARAMEL a 40-45°C e colarne un leggero strato sopra la mousse. Porre di nuovo in abbattitore. Decorare a piacere.