



Linea cioccolati

CIOCCOLATI



Delizia di mela e caramello

| | |
|--------------|--------|
| LILLY NEUTRO | g 200 |
| Panna | g 1000 |
| Acqua | g 200 |

Sistemare sul fondo di un bicchiere da cocktail circa 2 centimetri di FRUTTIDOR MELA aromatizzato alla cannella (g 1000 di FRUTTIDOR MELA + 10 grammi di cannella in polvere). Stendere poi un dischetto di pan di Spagna imbevuto con una bagna al Maraschino. Montare panna, acqua e LILLY NEUTRO in planetaria con frusta tenendo una consistenza morbida e variegarlo con del MIRROR CARAMEL precedentemente scaldato con microonde. Riempire quasi completamente il bicchiere con la crema ottenuta e finire con uno strato di MIRROR CARAMEL fuso a 45-50°C. Decorare con bastoncini e filetti di cioccolato.

AVVERTENZE: qualora si intenda utilizzare sostituti vegetali della panna, si raccomanda di non montare troppo a lungo la miscela in modo da evitare il raggiungimento di una consistenza troppo elevata. Aggiungere zucchero alla panna qualora lo si ritenesse necessario.