



## Seduction Line

### TOFFEE D'OR CAMEL



La tatin in bicchierino

- Mousse alla mela verde:

LILLY NEUTRO	g 200
Purea di mela verde	g 500
Panna montata	g 1.000

Sciogliere LILLY NEUTRO nella purea di mela a temperatura ambiente ed unire alla panna semi-montata. 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.

- Gelificato al toffee:

TOFFEE D'OR CAMEL	g 200
Acqua	g 200
LILLY NEUTRO	g 100

Scaldare per pochi istanti TOFFEE D'OR CAMEL in microonde con acqua. Incorporare LILLY NEUTRO e successivamente abbattere il tutto. Utilizzando un sac a poche munito di bocchetta liscia, sgranare il gelificato freddo come ultimo strato del bicchierino. Decorare a piacere.