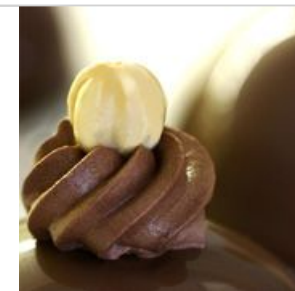


**irca****Seduction Line****PASTA GIANDUIA**

Mousse gianduia

Panna	g 1.000
LILLY NEUTRO	g 200
Acqua	g 250
PASTA GIANDUIA	g 170-200

Miscelare 150 grammi d'acqua con la PASTA GIANDUIA. Montare a parte la panna (non zuccherata), LILLY NEUTRO e la restante acqua, dopodichè unire i due composti miscelando delicatamente. Utilizzare la mousse per formare o decorare bavaresi, semifreddi, dolci al piatto ecc.

Avvertenze: Qualora si intenda utilizzare sostituti vegetali della panna, si raccomanda di non montarla eccessivamente in modo da evitare il raggiungimento di una consistenza troppo elevata. Aggiungere zucchero alla panna qualora lo si ritenesse necessario.