

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

Savarin allo yogurt su croccante di riso soffiato

- Mousse allo yogurt:

LILLY YOGURT	g 200
Acqua (10-15°C)	g 500
Panna montata	g 600

Mescolare con frusta LILLY YOGURT all'acqua ed incorporare gradualmente la panna montata non zuccherata. Depositare in stampi di silicone per savarin negli appositi stampi e porre in abbattitore (-40°C) fino a completo indurimento. Conservare in congelatore (-18°C).

AVVERTENZE:

- aggiungere zucchero alla panna se necessario.
- è possibile preparare la mousse allo yogurt montando tutti gli ingredienti insieme.

- Croccante di riso soffiato:

RENO LACTEE CARAMEL	g 250
Riso soffiato o Korn flakes	g 100

Sciogliere a 35°C il cioccolato ed aggiungere riso soffiato o korn flakes. Mettere in cerchi di circa 2 cm più larghi dei savarin formando uno strato di 1 cm e mettere in frigorifero (+5°C) per almeno 2 ore. Sformare e conservare in ambiente asciutto.

MONTAGGIO: sformare i savarin, porli sui dischi di croccante, colare il centro di ogni savarin con della polpa di frutti di bosco addensata e decorare con frutta

fresca.