

**irca****Linea cioccolati "excellence"****RENO**

Zuccotto allo yogurt e fragola

CREMA ALLA FRAGOLA:

LILLY FRAGOLA	g 200
Panna	g 1000
Acqua	g 300

CREMA ALLO YOGURT:

LILLY YOGURT	g 200
Panna montata	g 600
Acqua	g 500

Mescolare con frusta LILLY YOGURT all'acqua ed incorporare gradualmente la panna montata non zuccherata. Depositare la crema ottenuta in uno stampo per zuccotto leggermente unto spatolando nel centro in modo da lasciare dello spazio per un ripieno. Porre al centro dei pezzetti di fragole fresche o surgelate e del MIRROR FRAGOLA in modo da creare un cuore morbido alla fragola, sistemare sopra un dischetto di pan di spagna imbevuto di "bagna" al maraschino. Montare panna, acqua e LILLY FRAGOLA in planetaria con frusta. Riempire lo zuccotto con la crema alla fragola preparata e chiudere con un disco di pan di spagna e porre in freezer fino a completo congelamento. Smodellare e ricoprire con MIRROR FRAGOLA riscaldato a 45°C e decorare con quadratini di cioccolato bianco e filetti di cioccolato fondente.

AVVERTENZE:

- aggiungere zucchero alla panna qualora lo si ritenesse necessario.
- per ottenere bavaresi, mousse e semifreddi dal gusto e colore più intensi si consiglia di aumentare il dosaggio di LILLY nella ricetta sopra riportata, fino a 250 grammi.
- qualora si intendesse utilizzare sostituti vegetali della panna, la ricetta consigliata è questa: panna vegetale g 800, acqua g 400/500, LILLY g 200. Si raccomanda di non montare troppo a lungo la miscela, in modo da evitare il raggiungimento di una consistenza troppo elevata.