MOUSSE BICOLORE



Menù Ingredients

1 confezione Mousse alla fragola - DK1X

1 confezione Mousse allo yogurt - DJ1X

Ingredients

3 l. Latte fresco intero

q.b. Foglioline di menta

500 g. Fragole

Chef: Monica Copetti

Gluten Free

Method

Per 90 porzioni

Versare 1,5 l. di latte in una planetaria e lasciare in freezer per 5 minuti. Unire la confezione di mousse alla fragola e montare con la frusta a massima velocità per 5 minuti. Riporre nelle sac à poche in frigorifero. Ripetere lo stesso procedimento per la mousse allo yogurt. Tagliare le fragole a cubetti e coprire il fondo di ogni coppetta, poi riempirle con effetti bicolore a piacere (a strati orizzontali, verticali o a spirale). Lasciare riposare in frigorifero almeno 3 ore prima di servire. Guarnire con foglioline di menta fresca e servire.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari

Registered Office/Plant: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Offices: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)