MOUSSE ALLO YOGURT E MIRTILLI



Chef: Leonardo Pellacani

Ingredienti Menù

150 g. Mousse allo yogurt - DJ1X

60 g. Preparato in polvere per TORTA SBRISOLONA - LR1X

q.b. Garniture di mirtilli - A81X

Ingredienti

300 g. Latte

Procedimento

Per 6 persone

Preparare la sbrisolona impastando nella planetaria il prodotto menù; versare il composto in una piccola teglia unta, avendo cura di non pressare troppo e infornare a 160°C per circa mezz'ora. A cottura ultimata, quando la torta si sarà raffreddata, ridurla in briciole e distribuirla nei bicchieri monoporzione. Con l'aiuto di una frusta elettrica montare ora alla massima velocità il preparato per mousse allo yogurt con il latte freddo per circa 10 minuti. Trasferire la mousse in una sac à poche, quindi riempire i bicchieri ricoprendo la torta sbriciolata. Completare con la garniture ai mirtilli e servire.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari

Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)