



Mousse cappuccino

PREPARAZIONE

BISCOCCO SAVOJARDO

Montare i tuorli con lo zucchero. A parte montare gli albumi con la seconda parte di zucchero. Setacciare la farina con la fecola. Amalgamare le due masse montate e incorporare le polveri poco per volta. Con una bolcchetta di 8 cm di diametro, modellare al succhetto dei dischi di 10 cm di diametro sopra un foglio di carta forno o di silpat. Cuocere in forno a 200°C con soffio aperto.

BAGNA AL CAFFÈ

Bollire l'acqua e aggiungere il caffè liofilizzato e lo zucchero. Lasciar raffreddare e aggiungere in seguito il tuorlo al caffè.

CROCCANTINO CAFFÈ E RISO SOFFIATO

Miscelare il riso soffiato alla copertura e alla pasta caffè. Distribuirlo su una teglia e abbattere in positivo fino a fatto cristallizzare.

MOUSSE BIANCA ALLA VANIGLIA SOURRON

Scaldare al microonde la crema pasticcera, unire la gelatina idratata e sciolta. Incorporare in due passaggi il composto alla vaniglia e, successivamente, aggiungere in due passaggi **Prima Blanca Debic** montata lucida.

Prima Blanca Debic

Panna da montare

Panna al 38% di grassi di origine italiana, omogeneizzata. Caratterizzata da eccellente tenuta e colore bianco naturale, ideale per la preparazione di dessert.

- Ottenuta da latte piemontese
- Senza additivi artificiali
- Gusto pieno e fresco
- Grande consistenza, compattezza e fermezza
- Alta qualità costante nel tempo
- Formato: 2L, 1L



PANNA COTTA AL CAFFÈ

Scaldare 300g di **Tenutapiù Debic**, aggiungere gli zuccheri, la gelatina idratata e il Caffè solubile precedentemente sciolto nell'acqua calda. Aggiungere infine la restante panna e riscaldare bene. Versare il composto negli appositi stampi.

MONTAGGIO E FINITURA

Riempire a metà uno stampo Eclipse con la mousse bianca alla vaniglia, inserire un disco di biscotto savojarDO imbevibile di bagna al caffè. Abbattere in positivo per 10 minuti, cospargere sulla superficie la granella di croccantino e colare 1,5 cm di panna cotta al caffè. Stabilizzare in sbattitore positivo per 2-3 minuti quindi chiudere con un disco di savoiardo leggermente imbevibile di bagna al caffè. Abbattere in negativo fino a completa cristallizzazione.

Smontare e rivestire con dello spray bianco, fino a ottenere un effetto velluto. Decorare con delle placchette di cioccolato.

Tenutapiù Debic

Panna da montare

Panna 100% piemontese al 38% di grassi, senza additivi, ultra-stabile. Prodotta per centrifuga da latte di vacca di giornata.

- De pascoli piemontesi
- Priva di additivi
- Gusto pieno, fresco e naturale
- Massima tenuta nel tempo, superiore alle 48 ore
- Compatta e consistente
- Formato: 1L, 5L, BIB

