MOUSSE ALLA FRAGOLA

Base pasta frolla al cacao:
1000 g **MURBELLA**
350 g burro
100 g uova
80 g **CACAO NOBLESSE**

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria fino ad ottenere un impasto omogeneo.
Stendere e tagliare della forma desiderata. Cuocere a 170°C per 15 min ca.

Mousse alla fragola:
400/500 g **ALASKA EX. NEUTRO**
1200 g panna fresca semimontata
1000 g **CONFRUTTI NATUR FRAGOLA** (37-40°C)

Sciogliere l'Alaska Ex Neutro nei Confrutti Natur Fragola. Aggiungere la panna semimontata e versare negli stampi e abbattere.

Glassa:
q.b. **SPIEGEL FRAGOLA**

Scaldare lo Spiegel a 37°C, passare a minipimer per togliere eventuali bolle e glassare la mousse. Appoggiare sul biscotto di frolla e decorare a piacere.

CRESCO S.p.A. Unipersonale
Preparati per Pasticceria e Gelateria
Sede Legale: Via Faustinella, 24
25015 Desenzano del Garda (BS) – Italy
P.IVA C.F. N°Reg. Imp. 05552080961
Sede Logistica: Via E. Stassano, 16/18 – 25125 Brescia - Italy
Tel. (+39) 030 26 85 611 r.a. - Fax (+39) 030 35 82 187
cresco@cresco.it - www.cresco.it