
MOUSSE LLEUGERA DE IOGURT AMB MADUIXES

CRUIXENT D'AMETLLES

150 g sucre
150 g farina Schapfen Mühle Weizenmehl type 550
150 g **mantega FLECHARD Lingot**
130 g ametlles en pols
cs sal

-Barrejar tots els ingredients amb la pala. Coure a 160°C durant 15 minuts.

MOUSSE DE IOGURT

160 g llet sencera Asturiana
12 g gelatina en fulles
350 g iogurt natural sense sucre
400 g **Cobertura Blanca ANEO 34% WEISS**
610 g nata Castillo Fresca 35% semi montada

-Escalfar la llet i afegir la gelatina hidratada. Barrejar amb la xocolata i passar per la batedora. Afegir el iogurt. Quan estigui a 30-31°C, barrejar la nata i fer servir ràpidament.

LA POMME 7/7 – POMA 90% BAKELS

-Incorporar la poma 90% BAKELS entre la mousse i la base.

