



CREOLA

Ingredienti

COMPOSIZIONE:

- Base brownies con pepite di cioccolato
- Banane caramellate
- Caramello al burro salato
- Mousse alle arachidi
- Glassa al cioccolato caramellato

MOUSSE ALLE ARACHIDI

- Latte gr.50
- Panna Liquida gr.360
- Pralinato di arachidi gr.160
- Gelatina in fogli gr.6

Procedimento

- Preparare il brownies
- In uno stampo versare la mousse alle arachidi, raffreddare in abbattitore
- Cospargere con banane caramellate
- Versare il caramello/raffreddare

- Versare altra mousse
- Chiudere con il brownies
- Abbattere/congelare per 4 ore
- Sformare/glassare/decorare
- Servire a temperatura positiva

PREPARAZIONE MOUSSE ALLE ARACHIDI

- Ammollare la gelatina in acqua fredda
- Riscaldare il latte/aggiungere la gelatina/mixare
- Versare sul pralinato
- Montare la panna morbida
- Aggiungere poco alla volta