

MOUSSE ZABAIONE

Ingredienti

500 ml panna
40 g PannaMousse Fabbri
60-70g Delipaste Zabaione Fabbri

Per la decorazione:

Top Fabbri Frutti di Bosco
SugarDecor Fabbri

Procedimento

MOUSSE ALLO ZABAIONE

Miscelare i 3 ingredienti con una frusta in una caraffa seguendo l'ordine dato; versare la miscela nel sifone avendo cura di filtrare gli eventuali grumi e farla raffreddare in frigo a +4°C per almeno 1 ora prima dell'utilizzo. In freezer sono sufficienti 10/15 minuti.

DECORAZIONE SUGARDECOR

Scaldare SugarDecor sul fornello o nel forno a microonde fino a completo scioglimento e farlo raffreddare per 2-3 minuti. Con l'aiuto dell'apposita frusta formare dei fili su un foglio di silpat, agitando il polso. Raccogliere lo zucchero aiutandosi con le mani formando un batuffolo. La decorazione è pronta per essere utilizzata.

Per ottenere decorazioni colorate durante la fase di scioglimento aggiungere una pasta aromatizzante colorata (circa 20-25 g per kg).

Composizione

Decorare l'interno del bicchiere o coppa con Delipaste Zabaione, aiutandosi con una sac à poche. Erogare la mousse con il sifone fino a riempire il bicchiere. Completare decorando la superficie con savoiardi, frutti di bosco freschi, Delipaste Zabaione, Top Frutti di bosco e la decorazione SugarDecor precedentemente preparata.