

Lello

FABBRI

1905

Cocco e mandorla, un gusto fedele all'originale

La freschezza del cocco incontra il morbido sapore della mandorla in un'abbinamento elegante e delizioso.



Ingredienti

Base fiordilatte	3500 g
Delipaste Fabbri Lello	350 g
Snackolosi Fabbri Lello	q.b.

Procedimento

Unire gli ingredienti escudendo i variegati. Mixare accuratamente e mantecare. In estrazione costruire la vaschetta a strati alternando gelato a **Snackolosi Lello**. Livellare la superficie, abbattere e chiudere con uno stato di **Snackolosi Lello**. Abbattere e decorare.

Snackmania Lello



Il piacere
diventa
memorabile



Il Kit contiene:

6225514	DELIPASTE FABBRI LELLO	4 KG	1 SECCHIELLO
6225612	SNACKOLOSI FABBRI LELLO	4 KG	2 SECCHIELLI

Si possono realizzare 10 vaschette larghe (h40)

Lello

FABBRI

1905

Un'esperienza di gusto indimenticabile
anche nella tua vetrina di pasticceria

MOUSSE LELLO

FROLLA

Ingredienti

Farina	1000 g
Fecola	200 g
Burro	600 g
Zucchero velo	150 g
Pastovopan AN Fabbri	500 g
Sale	3 g
Vaniglia e limone	q.b.
Delipaste Fabbri	
Vaniglia Super	35 g

Procedimento

Lavorare in planetaria con la foglia il burro a temperatura ambiente, zucchero, sale e aromi. Aggiungere **Pastovopan AN**. Finire con farina e fecola. Far riposare la frolla per qualche ora.

MOUSSE LELLO

Ingredienti

Snackolosi Fabbri Lello	q.b.
--------------------------------	------

Procedimento

Inserire **Snackolosi Lello** in uno stampo a sfera piccolo del diametro di 2 o 3 cm. Abbattere di temperatura.

INSERTO LELLO

Ingredienti

Panna	1000 g
Pannamousse Fabbri	100 g
Delipaste Fabbri Lello	100 g

Procedimento

Inserire il **Pannamousse** nella panna fredda. Reidratare accuratamente e semi montare in planetaria. Aggiungere **Delipaste Lello** a mano senza smontare il composto.

Snackmania Lello



Composizione del dolce

Preparare dei dischi di frolla leggermente più grandi della base della monoporzione. Cuocere a 150°C per circa 10/12 minuti. Preparare la mousse Lello e colarla nello stampo a sfera. Al cuore inserire l'inserto precedentemente abbattuto. Livellare la base e abbattere di temperatura. Sformare e glassare con **Snackolosi Lello**. Adagiare la monoporzione sul disco di frolla. Decorare.

IDEALE CON
GLI STAMPI

"Truffle 40"
per inserto

"Truffle 120"
per mousse

disponibili su
silikomart[®]
professional

APPROFITTA DELLO SCONTO 20%

FABBRI20

*valido fino al 31/12/25

FABBRI

1905

Italian Family Company