NIDO ESTIVO

BISCUIT SENZA FARINA

Ingredienti	Preparazione
225 gr albumi 45 gr zucchero	Montare a neve

MOUSSE ESOTICA

Ingredienti	Preparazione
100 gr albumi 160 gr zucchero	Lavorare fino a ottenere una meringa italiana
400 gr panna fresca 20 gr gelatina in polvere 100 gr acqua 485 gr purea di frutta Boiron frutta esotica	Unire metà della purea alla panna. Mescolare alla meringa l'alta metà con gelatina ammorbidita. Mescolare tutti gli ingredienti.

Versare in una piastra e tagliare delle dimensioni richieste

MOUSSE DI CIOCCOLATO BIANCO

Ingredienti	Preparazione
240 gr sciroppo	Portare a ebollizione
144 gr tuorlo d'uovo	Unire e montare per ottenere una patè à bombè. Laciare raffreddare fino a 30°C.
430 gr cioccolato bianco Callebaut select W2NV 3 fogli di gelatina	Fondere il cioccolato e aggiungere la gelatina
800 gr panna fresca	Montare a neve e mescolare dal basso