IL NIDO DI PASQUA

BISCOTTO “DACQUOISE” ALLA VANIGLIA

Ingredienti	Preparazione
150 gr albume d’uovo 60 gr zucchero	Montare insieme
150 gr zucchero a velo 150 gr mandorle in polvere Vaniglia	Incorporare

SALSA GELEE AL MANGO E FRUTTO DELLA PASSIONE

Ingredienti	Preparazione
250 gr purea di frutta al mango 250 gr purea di frutta frutto della passione	Far bollire e lasciare raffreddare
10 gr gelatina	Incorporare e colare in stampi diam 16 cm
Crispearls bianco Callebaut	Cospargere la salsa di unsottile strato di Crispearls

MOUSSE DI CIOCCOLATO BIANCO

Ingredienti	Preparazione
250 gr sciroppo	far bollire
140 gr tuorli d’uovo	Aggiungere e preparare un patè à bombè
400 gr cioccolato bianco Callebaut select	Incorporare
3 fogli di gelatina	Incorporare
800 gr panna fresca	Incorporare