

MOUSSE DE LIMAO

Rendimento: Até 35 porções de 80 gr

Tempo de Preparo: 2 horas e 15 minutos



#FOODTHINKING

	INGREDIENTE	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
Produtos Unilever	Mousse de Chocolate Branco Carte D'Or	kg	0,4
	Base Sabor Limão em Pó Knorr	kg	0,025
Outros Ingredientes	Leite	kg	0,8

MODO DE PREPARO

1.	Gelar o leite no dia anterior ou colocar por alguns minutos no freezer sem congelar.
2.	Com o auxílio de uma batedeira incorporar o Mousse de Chocolate Branco Carte D'or e metade do leite gelado. Bater em velocidade mínima por 1 minuto.
3.	Adicionar o restante do leite aos poucos até incorporar tudo.
4.	Aumentar a velocidade para o nível máximo até obter volume e firmar.
5.	Adicionar a Base de Limão em Pó Knorr e misturar até diluir todo o produto.
6.	Porcionar e deixar gelar por pelo menos 2 horas.
7.	Serviço: Evitar mandar sobremesas geladas na mesma sacola de pratos quentes. O calor residual das preparações pode atuar sobre a sobremesa ocasionando perda de qualidade.
8.	
9.	
10.	



Unilever
Food
Solutions

Apoiar. Inspirar. Transformar.