

Bavaroise lacté, crujiente praliné, helado mango

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: minutos |
Dificultad:

INGREDIENTES

0

Encaje de caramelo (Tarta mousse)

Bavaroise lacté (Tarta mousse)

Cremoso vainilla (Tarta mousse de chocolate negro)

Crujiente de praline (Tarta mousse)

ELABORACIÓN

En la base ponemos el crujiente, encima el cremoso de vainilla y por ultimo la bavaroise, dentro de la huella ponemos un toffe, a un lado el encaje de caramelo y aparte el helado de mango.