



BAVARESÌ, MOUSSE, SEMIFREDDI AL LIMONE

RICETTA BASE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



MISCELA BASE PER MOUSSE E BAVARESÌ AL LIMONE

INGREDIENTI

LILLY LIMONE

ACQUA - O LATTE (15-20°C)

PANNA 35% M.G. - (4-5°C)

PREPARAZIONE

g 200

Montare panna, acqua e LILLY LIMONE in planetaria con frusta, fino ad ottenere un composto morbido e cremoso.

g 300

g 1.000

AVVERTENZE:

-E' possibile utilizzare il prodotto anche con il metodo indiretto, miscelando precedentemente con frusta LILLY LIMONE all'acqua o al latte ed incorporando poi la panna, non zuccherata, leggermente montata.

-E' possibile aggiungere zucchero alla panna qualora lo si ritenga necessario.

MISCELA BASE PER MOUSSE E BAVARESÌ AL LIMONE CON PANNA VEGETALE

INGREDIENTI

LILLY LIMONE

ACQUA - O LATTE (15-20°C)

CREMA VEGETALE - VEGETALE (4-5°C)

PREPARAZIONE

g 200

Montare crema vegetale, acqua e LILLY LIMONE in planetaria con frusta, fino ad ottenere un composto morbido e cremoso.

g 400-500

g 800

AVVERTENZE:

- Si raccomanda di non montare troppo a lungo la miscela in modo da evitare il raggiungimento di una consistenza troppo elevata.

MERINGA ITALIANA PER SEMIFREDDI

INGREDIENTI

TOP MERINGUE	g 335
ACQUA	g 165

PREPARAZIONE

Montare gli ingredienti in planetaria, di adeguata capienza, per 6-7 minuti a media-alta velocità o comunque, fino ad ottenere una massa voluminosa e soda.

SEMIFREDDO AL LIMONE

INGREDIENTI

LILLY LIMONE	g 200
ACQUA	g 300
MERINGA ALL'ITALIANA - (CON TOP MERINGUE)	g 500
PANNA 35% M.G. - SEMI-MONTATA	g 500

PREPARAZIONE

Miscelare con frusta LILLY LIMONE all'acqua, incorporare la meringa all'italiana mescolando delicatamente.
Aggiungere per ultimo la panna semi-montata.

FINITURA

INGREDIENTI

MIRROR LIMONE	Q.B.
BLITZ	Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

PER MOUSSE O BAVARESIS

Stendere sul fondo degli stampi uno strato sottile di pan di Spagna.

Con la mousse riempire in modo uniforme gli stampi e successivamente con una spatola lisciare la superficie.

Porre in frigorifero per due ore od in freezer per circa 40 minuti.

Per una presentazione di particolare effetto, ricoprire o decorare con MIRROR o BLITZ.

PER SEMIFREDDI

Depositare negli appositi stampi e porre in abbattitore a -40°C per almeno 2-3 ore.

Per una presentazione di particolare effetto, ricoprire o decorare con MIRROR o BLITZ.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Per avere un prodotto più sodo e più gustoso aumentare la grammatura del LILLY LIMONE fino a g 250