



PIRAMIDE FRAGOLA E LIMONE

MOUSSE FRUTTATA MONOPORZIONE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



MOUSSE AL LIMONE

INGREDIENTI

LILLY LIMONE	g 200
PANNA 35% M.G.	g 1000
ACQUA	g 300

PREPARAZIONE

Montare panna, acqua e LILLY LIMONE in planetaria con frusta, fino ad ottenere una consistenza spumosa.

INSERTO ALLA FRUTTA

INGREDIENTI

MIRROR FRAGOLA	Q.B.
FRAGOLE - FRESCHE A CUBETTI	Q.B.

MOUSSE ALLA FRAGOLA

INGREDIENTI

LILLY FRAGOLA	g 200
PANNA 35% M.G.	g 1000
ACQUA	g 300

PREPARAZIONE

Montare panna, acqua e LILLY FRAGOLA in planetaria con frusta, fino a ottenere una consistenza spumosa.

COPERTURA E DECORAZIONE

INGREDIENTI

MIRROR LIMONE - SCALDATO A 45°C

Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Riempire per metà gli stampi a piramide con la mousse al limone, poi, con l'aiuto di una spatola, realizzare un incavo da riempire con MIRROR FRAGOLA e i cubetti di fragola fresca.

Riempire lo stampo con la mousse alla fragola e terminare il dolce con un pezzo di rollé.

Abbatte fino a completo indurimento.

Sformare le piramidi di mousse e glassare con MIRROR LIMONE.