



## ENTREMETS ALLE FRAGOLE

### MOUSSE ENTREMET ALLA FRUTTA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



#### RICETTA BISCUIT

##### INGREDIENTI

BISCUIMIX  
ACQUA - A TEMPERATURA AMBIENTE  
UOVA - A TEMPERATURA AMBIENTE

g 1000  
g 600  
g 600

##### PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta per 8-10 minuti.  
Stendere uniformemente la pasta montata su fogli di carta da forno allo spessore di mezzo centimetro, quindi cuocere per 8 minuti circa a 220-230°C con valvola chiusa.

#### RICETTA SCIROPPO ALLA FRAGOLA

##### INGREDIENTI

PUREA DI FRAGOLA  
ACQUA  
ZUCCHERO

g 500  
g 500  
g 500

##### PREPARAZIONE

Miscelare acqua e zucchero e portarli a una temperatura di circa 90°C, aggiungere la purea di fragola e miscelare.

#### RICETTA MOUSSE ALLA FRAGOLA

##### INGREDIENTI

LILLY FRAGOLA  
ACQUA  
PANNA 35% M.G.

g 200  
g 300  
g 1000

##### PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta fino a ottenere una consistenza morbida.

### INGREDIENTI

BLITZ ICE

Q.B.

### COMPOSIZIONE FINALE

In uno stampo quadrato da bavarese di altezza 5 cm stendere un foglio di biscuit e bagnarlo con lo sciroppo alla fragola.

Stendere uno strato di mousse di 1 cm circa.

Ripetere questa operazione due volte, andando così a terminare con uno strato di mousse.

Livellare bene la superficie e abbattere il dolce.

Lucidare la superficie del dolce con un velo sottile di BLITZ ICE, quindi sformare il dolce.

### I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Per ottenere la bavarese dal gusto e colore più intenso si consiglia di aumentare il dosaggio di LILLY FRAGOLA della ricetta fino a 250 grammi.

Qualora si intenda utilizzare sostituti vegetali della panna la ricetta consigliata è questa:

-panna vegetale g 700

-acqua g 600

- LILLY g 200

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