



BAVARESIS, MOUSSE, SEMIFREDDI AL MANGO

RICETTE DI BASE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



MISCELA BASE PER MOUSSE E BAVARESIS AL MANGO

INGREDIENTI

| | |
|-----------------|--------|
| LILLY MANGO | g 200 |
| ACQUA - O LATTE | g 300 |
| PANNA 35% M.G. | g 1000 |

PREPARAZIONE

Montare panna, acqua o latte e LILLY MANGO in planetaria con frusta.

MERINGA ALL'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 MANGO

INGREDIENTI

| | |
|---|-------|
| LILLY MANGO | 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 MANGO all'acqua, incorporare la Meringa all'Italiana mescolando delicatamente.

Aggiungere per ultimo la panna semi-montata.

COMPOSIZIONE FINALE

PER MOUSSE O BAVARESÌ

Depositare negli appositi stampi e porre in frigorifero per almeno 2 ore od in freezer per almeno 40 minuti.

E' possibile utilizzare il prodotto anche con il metodo indiretto miscelando precedentemente con frusta LILLY MANGO all'acqua ed incorporando poi la panna leggermente montata non zuccherata.

PER SEMIFREDDI

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