



BAVARESI, MOUSSE, SEMIFREDDI AL LAMPONE

chef Livello base

RICETTA BASE

MISCELA BASE PER MOUSSE E BAVARESI AL LAMPONE

INGREDIENTI

LILLY LAMPONE

acqua

panna 35% m.g.

PREPARAZIONE

200g -Montare panna, acqua e LILLY LAMPONE in planetaria con frusta, fino ad
200g ottenere un composto morbido e cremoso.
1.000g

AVVERTENZE:

-E' possibile utilizzare il prodotto anche con il metodo indiretto, miscelando precedentemente con frusta LILLY LAMPONE 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.

MOUSSE-BAVARESE AL LAMPONE CON PANNA VEGETALE

INGREDIENTI

LILLY LAMPONE

crema vegetale

acqua

PREPARAZIONE

200g -Montare panna, acqua e LILLY LAMPONE in planetaria con frusta, fino ad
800g ottenere un composto morbido e cremoso.
400-500g

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

acqua

PREPARAZIONE

- 335g -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 LAMPONE

INGREDIENTI

LILLY LAMPONE

acqua

Meringa all'italiana - (con TOP MERINGUE)

panna 35% m.g. - semi-montata

PREPARAZIONE

- 200g -Miscelare con frusta LILLY LAMPONE all'acqua, incorporare la meringa
300g all'Italiana mescolando delicatamente.
500g -Aggiungere per ultimo la panna semi-montata.
500g

FINITURA

INGREDIENTI

MIRROR LAMPONE

BLITZ

PREPARAZIONE

- qb -Scegli tra le nostre finiture MIRROR LAMPONE oppure BLITZ
qb

Composizione finale

PER MOUSSE E BAVARESI :

- 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 lasciare 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.