



# BAVARESI, MOUSSE, SEMIFREDDI AL LAMPONE

👤 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  
165g 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 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.