



BAVARESI, MOUSSE, SEMIFREDDI AL LAMPONE

👤 Livello base

RICETTA BASE

MISCELA BASE PER MOUSSE E BAVARESI AL LAMPONE

LILLY LAMPONE

acqua

panna 35% m.g.

200g

200g

1.000g

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

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

LILLY LAMPONE

crema vegetale

acqua

200g

800g

400-500g

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

AVVERTENZE:

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

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

MERINGA ITALIANA PER SEMIFREDDI

TOP MERINGUE

acqua

335g

165g

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

LILLY LAMPONE

acqua

Meringa all'italiana - (con TOP MERINGUE)

panna 35% m.g. - semi-montata

200g

300g

500g

500g

Miscelare con frusta LILLY LAMPONE all'acqua, incorporare la meringa all'italiana mescolando delicatamente.

Aggiungere per ultimo la panna semi-montata.

COMPOSIZIONE FINALE

PER MOUSSE E BAVARESIS :

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.