



# BAVARESI, MOUSSE, SEMIFREDDI AL LIMONE

🏠 Livello base

RICETTA BASE

## MISCELA BASE PER MOUSSE E BAVARESI AL LIMONE

### LILLY LIMONE

acqua - o latte (15-20°C)

panna 35% m.g. - (4-5°C)

200g

300g

1.000g

-Montare panna, acqua e LILLY LIMONE 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 LIMONE 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.

## MISCELA BASE PER MOUSSE E BAVARESI AL LIMONE CON PANNA VEGETALE

### LILLY LIMONE

acqua - o latte (15-20°C)

crema vegetale - vegetale (4-5°C)

200g

400-500g

800g

-Montare crema vegetale, acqua e LILLY LIMONE 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 LIMONE

### LILLY LIMONE

acqua

Meringa all'italiana - (con TOP MERINGUE)

panna 35% m.g. - semi-montata

200g

300g

500g

500g

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

-Aggiungere per ultimo la panna semi-montata.

## FINITURA

### MIRROR LIMONE

BLITZ

qb

qb

-Scegli tra le nostre finiture MIRROR LIMONE o BLITZ

## COMPOSIZIONE FINALE

### **PER MOUSSE O 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.