



BAVARESI, MOUSSE, SEMIFREDDI AL LIMONE

chef Livello base

RICETTA BASE

MISCELA BASE PER MOUSSE E BAVARESI AL LIMONE

INGREDIENTI

LILLY LIMONE

acqua - o latte (15-20°C)
panna 35% m.g. - (4-5°C)

PREPARAZIONE

200g -Montare panna, acqua e LILLY LIMONE in planetaria con frusta, fino ad
300g ottenere un composto morbido e cremoso.
1.000g

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

INGREDIENTI

LILLY LIMONE

acqua - o latte (15-20°C)
crema vegetale - vegetale (4-5°C)

PREPARAZIONE

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

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 LIMONE

INGREDIENTI

LILLY LIMONE

acqua

Meringa all'italiana - (con TOP MERINGUE)

panna 35% m.g. - semi-montata

PREPARAZIONE

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

FINITURA

INGREDIENTI

MIRROR LIMONE

BLITZ

PREPARAZIONE

- qb -Scegli tra le nostre finiture MIRROR LIMONE o BLITZ
qb

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 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.