

BAVARESE FRAGOLA E LIMONE

Livello base

TORTA MOUSSE

BISCUIT

IRCA GENOISE	1.000g
uova - temperatura ambiente	1.200g
miele	100g
farina di mandorle	150g

Montare i primi tre ingredienti in planetaria per 10-12 minuti con frusta a media-alta velocità.
Incorporare per ultima la polvere di mandorle delicatamente senza smontare il composto.
Stendere il composto, circa 5-6 mm , su carta da forno.
Cuocere a 210-230°C con forno a piastra ed in forno termo ventilato a 190-210°C per 5-7 minuti.
Porre in abbattitore fino a completo raffreddamento.
Coprire con fogli di plastica per evitarne l'essiccazione e porre in frigorifero fino al momento dell'utilizzo.

GELIFICATO ALLE FRAGOLE

FRUTTIDOR FRAGOLA	400g
acqua	60g
LILLY NEUTRO	60g

Scaldare in microonde l'acqua.
Aggiungere il LILLY NEUTRO e miscelare con una frusta.
Aggiungere per ultimo il FRUTTIDOR FRAGOLA e miscelare bene.
Colare circa 170 gr in stampi di 16 cm di diametro e congelare.

MOUSSE AL LIMONE

LILLY LIMONE	200g
acqua o latte	300g
panna 35% m.g.	1.000g

Montare panna, acqua o latte e LILLY LIMONE in planetaria con frusta, fino ad una consistenza morbida.

irca GROUP
Extraordinary made simple.

MOUSSE ALLA FRAGOLA

LILLY FRAGOLA	200g	Montare panna, acqua o latte e LILLY FRAGOLA in planetaria con frusta, fino ad una consistenza morbida.
acqua o latte	300g	
panna 35% m.g.	1.000g	

COMPOSIZIONE FINALE

Stampare un disco di biscuit del diametro di 16 centimetri e porlo sul fondo del cerchio per bavaresi (diametro 18 cm).
Stendere su un foglio di biscuit un velo di FARCITURA DI FRAGOLE.
Tagliare delle strisce tutte uguali (la misura deve essere uguale all'altezza del cerchio per bavaresi o mezzo centimetro meno), sovrapporre le strisce fino a che l'altezza sia uguale alla larghezza e porre in congelatore fino a completo indurimento.
Togliere dal congelatore e tagliare delle strisce larghe circa 6-8 millimetri e porle sul bordo del cerchio precedentemente rivestito con una striscia di triacetato.
Colare sul biscuit un primo strato uniforme di mousse al limone di circa 1,5 centimetri e depositarvi un disco gelificato alla fragola.
Terminare formando uno strato di mousse alla fragola, lisciare con spatola e porre in congelatore.
Dopo completo congelamento decorare la superficie con BLITZ ICE TOP, sformare dal cerchio di acciaio e decorare a piacere, utilizzando CRUNCHY BEADS WHITE.