BAVARESI, MOUSSE, SEMIFREDDI AL LAMPONE

RICETTA BASE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

MISCELA BASE PER MOUSSE E BAVARESI AL LAMPONE

INGREDIENTI

LILLY LAMPONE	g 200
ACQUA	g 200
PANNA 35% M.G.	g 1.000

PREPARAZIONE

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

INGREDIENTI

LILLY LAMPONE	g 200
CREMA VEGETALE	g 800
ACQUA	g 400-500

PREPARAZIONE

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.

MERINGA ITALIANA PER SEMIFREDDI

INGREDIENTI

TOP MERINGUE	g 335
ACQUA	g 165

PREPARAZIONE

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

INGREDIENTI

LILLY LAMPONE	g 200
ACQUA	g 300
MERINGA ALL'ITALIANA - (CON TOP MERINGUE)	g 500
PANNA 35% M.G. - SEMI-MONTATA	g 500

PREPARAZIONE

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

Aggiungere per ultimo la panna semi-montata.

FINITURA

INGREDIENTI

MIRROR LAMPONE	Q.B.
BLITZ	Q.B.

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.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Per avere un prodotto più sodo e più gustoso aumentare la grammatura del LILLY LAMPONE fino a g 250