

BAVARESI, MOUSSE, SEMIFREDDI ALLA PERA

TRE VARIANTI DI DOLCE AL CUCCHIAIO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ





MISCELA BASE PER MOUSSE E BAVARESI ALLA PERA

| INGREDIENTI | | PREPARAZIONE |
|---|---------|--|
| LILLY PERA - PER AVERE UN PRODOTTO PIÙ SODO E PIÙ GUSTOSO AUMENTARE LA GRAMMATURA FINO A 250G | g 200 | Montare panna, acqua o latte e LILLY PERA in planetaria con frusta fino all'ottenimento di una |
| ACQUA - O LATTE | g 200 | massa soda. |
| PANNA 35% M.G. | g 1.000 | |

MISCELA BASE PER SEMIFREDDO ALLA PERA

| INGREDIENTI | | PREPARAZIONE |
|--|-------|---|
| LILLY PERA | g 200 | Miscelare con frusta LILLY all'acqua. |
| ACQUA | g 300 | Incorporare alla Meringa all'Italiana mescolando delicatamente. |
| MERINGA ALL'ITALIANA - REALIZZATA CON TOP MERINGUE | g 500 | Incorporare delicatamente alla panna. |
| PANNA 35% M.G MONTATA | g 500 | |

COMPOSIZIONE FINALE

Depositare le mousse o le bavaresi negli appositi stampi e porre in frigorifero per almeno 2 ore od in freezer per almeno 40 minuti.

Depositare i semifreddi in freezer per almeno 40 minuti.



I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Si può aggiungere zucchero alla panna qualora lo si ritenesse necessario.

Qualora si intendesse utilizzare sostituti vegetali della panna, la ricetta consigliata è questa:

- -panna vegetale g 800
- -acqua g 450
- -LILLY PERA g 200

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

