



BAVARESE FRAGOLA E LIMONE

TORTA MOUSSE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



BISCUIT

INGREDIENTI

IRCA GENOISE

UOVA - TEMPERATURA AMBIENTE

MIELE

FARINA DI MANDORLE

g 1.000

g 1.200

g 100

g 150

PREPARAZIONE

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

INGREDIENTI

FRUTTIDOR FRAGOLA

ACQUA

LILLY NEUTRO

g 400

g 60

g 60

PREPARAZIONE

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.

FARCITURA PER BISCUIT

INGREDIENTI

FARCITURA DI FRUTTA - FRAGOLE Q.B.

MOUSSE AL LIMONE

INGREDIENTI

LILLY LIMONE g 200
ACQUA O LATTE g 300
PANNA 35% M.G. g 1.000

PREPARAZIONE

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

MOUSSE ALLA FRAGOLA

INGREDIENTI

LILLY FRAGOLA g 200
ACQUA O LATTE g 300
PANNA 35% M.G. g 1.000

PREPARAZIONE

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

GLASSATURA

INGREDIENTI

BLITZ ICE TOP Q.B.

INGREDIENTI

CRUNCHY BEADS WHITE

Q.B.

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.