

BAVARESI, MOUSSE, SEMIFREDDI AL MANGO

RICETTE DI BASE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ







MISCELA BASE PER MOUSSE E BAVARESI AL MANGO

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
LILLY MANGO	g 200	Montare panna, acqua o latte e LILLY MANGO in planetaria con frusta.
ACQUA - O LATTE	g 300	
PANNA 35% M.G.	g 1000	

MERINGA ALL'ITALIANA PER SEMIFREDDI

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
TOP MERINGUE	g 335	Montare gli ingredienti in planetaria di adeguata capienza per 6-7 minuti a media-alta velocità
ACQUA	g 165	o comunque fino ad ottenere una massa voluminosa e soda.

SEMIFREDDO AL MANGO

INGREDIENTI	PREPARAZIONE	
LILLY MANGO	200 Miscelare con frusta LILLY MANGO all'acqua, incorporare la Meringa all'Italiana mescolando	
ACQUA	300 delicatamente.	
MERINGA ALL'ITALIANA - (CON TOP MERINGUE)	Aggiungere per ultimo la panna semi-montata.	
PANNA 35% M.G SEMI-MONTATA g	500	



COMPOSIZIONE FINALE

PER MOUSSE O BAVARESI

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

E' possibile utilizzare il prodotto anche con il metodo indiretto miscelando precedentemente con frusta LILLY MANGO all'acqua ed incorporando poi la panna leggermente montata non zuccherata.

PER SEMIFREDDI

Depositare negli appositi stampi e porre in abbattitore a -40°C per almeno 2-3 ore.

