BAVARESE AL LIMONE



BAVARESE

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
CREMIRCA LIMONE	g 300	Montare panna, acqua o latte zucchero e LILLY NEUTRO in planetaria con frusta, incorporare
PANNA	g 1.000	CREMIRCA LIMONE miscelando delicatamente. Stendere negli appositi stampi
ZUCCHERO	g 100	precedentemente oliati e zuccherati (zucchero a velo) uno strato sottile di Pan di Spagna o Swiss
LILLY NEUTRO	g 200	Roll, riempire con la crema ottenuta e porre in freezer per almeno due ore.
ACQUA O LATTE	g 200	

COMPOSIZIONE FINALE

Per una presentazione di particolare effetto decorare la superficie con BLITZ aromatizzato con il 30% di CREMIRCA LIMONE e con fettine di limone e filetti di cioccolato bianco.

