

BAVARESE FRAGOLA E LIMONE

TORTA MOUSSE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ







BISCUIT

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
IRCA GENOISE	g 1.000	Montare i primi tre ingredienti in planetaria per 10-12 minuti con frusta a media-alta velocità.
UOVA - TEMPERATURA AMBIENTE	g 1.200	Incorporare per ultima la polvere di mandorle delicatamente senza smontare il composto.
MIELE	g 100	Stendere il composto, circa 5-6 mm, su carta da forno.
FARINA DI MANDORLE	g 150	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		PREPARAZIONE
FRUTTIDOR FRAGOLA	g 400	Scaldare in microonde l'acqua.
ACQUA	g 60	Aggiungere il LILLY NEUTRO e miscelare con una frusta.
LILLY NEUTRO	g 60	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		PREPARAZIONE
LILLY LIMONE	g 200	Montare panna, acqua o latte e LILLY LIMONE in planetaria con frusta, fino ad una consistenza
ACQUA O LATTE	g 300	morbida.
PANNA 35% M.G.	g 1.000	
MOUSSE ALLA FRAGOLA		
INGREDIENTI		PREPARAZIONE
LILLY FRAGOLA	g 200	Montare panna, acqua o latte e LILLY FRAGOLA in planetaria con frusta, fino ad una
ACQUA O LATTE	g 300	consistenza morbida.
PANNA 35% M.G.	g 1.000	

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.

