



BAVARESE AL LIMONE

BAVARESE

INGREDIENTI

CREMIRCA LIMONE	g 300
PANNA	g 1.000
ZUCCHERO	g 100
LILLY NEUTRO	g 200
ACQUA O LATTE	g 200

PREPARAZIONE

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

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.