



## PIRAMIDE FRAGOLA E LIMONE

### MOUSSE FRUTTATA MONOPORZIONE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



#### MOUSSE AL LIMONE

##### INGREDIENTI

LILLY LIMONE

g 200

PANNA 35% M.G.

g 1000

ACQUA

g 300

##### PREPARAZIONE

Montare panna, acqua e LILLY LIMONE in planetaria con frusta, fino ad ottenere una consistenza spumosa.

#### INSERTO ALLA FRUTTA

##### INGREDIENTI

MIRROR FRAGOLA

Q.B.

FRAGOLE - FRESCHE A CUBETTI

Q.B.

#### MOUSSE ALLA FRAGOLA

##### INGREDIENTI

LILLY FRAGOLA

g 200

PANNA 35% M.G.

g 1000

ACQUA

g 300

##### PREPARAZIONE

Montare panna, acqua e LILLY FRAGOLA in planetaria con frusta, fino a ottenere una consistenza spumosa.

**INGREDIENTI**

MIRROR LIMONE - SCALDATO A 45°C

Q.B.

**COMPOSIZIONE FINALE**

Riempire per metà gli stampi a piramide con la mousse al limone, poi, con l'aiuto di una spatola, realizzare un incavo da riempire con MIRROR FRAGOLA e i cubetti di fragola fresca.

Riempire lo stampo con la mousse alla fragola e terminare il dolce con un pezzo di rollé.

Abbatte fino a completo indurimento.

Sformare le piramidi di mousse e glassare con MIRROR LIMONE.