



## BAVARESI, MOUSSE, SEMIFREDDI ALLA PERA

TRE VARIANTI DI DOLCE AL CUCCHIAIO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### MISCELA BASE PER MOUSSE E BAVARESI ALLA PERA

#### INGREDIENTI

|   |         |
|---|---------|
| LILLY PERA - PER AVERE UN PRODOTTO PIÙ SODO E PIÙ GUSTOSO AUMENTARE LA GRAMMATURA FINO A 250G | g 200   |
| ACQUA - O LATTE   | g 200   |
| PANNA 35% M.G.  | g 1.000 |

#### PREPARAZIONE

Montare panna, acqua o latte e LILLY PERA in planetaria con frusta fino all'ottenimento di una massa soda.

### MISCELA BASE PER SEMIFREDDO ALLA PERA

#### INGREDIENTI

|  |       |
|--|-------|
| LILLY PERA   | g 200 |
| ACQUA  | g 300 |
| MERINGA ALL'ITALIANA - REALIZZATA CON TOP MERINGUE | g 500 |
| PANNA 35% M.G. - MONTATA                           | g 500 |

#### PREPARAZIONE

Miscelare con frusta LILLY all'acqua.  
Incorporare alla Meringa all'Italiana mescolando delicatamente.  
Incorporare delicatamente alla panna.

#### COMPOSIZIONE FINALE

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

Depositare i semifreddi in freezer per almeno 40 minuti.

### I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Si può aggiungere zucchero alla panna qualora lo si ritenesse necessario.

Qualora si intendesse utilizzare sostituti vegetali della panna, la ricetta consigliata è questa:

-panna vegetale g 800

-acqua g 450

-LILLY PERA g 200

Si raccomanda di non montare troppo a lungo la miscela, in modo da evitare il raggiungimento di una consistenza troppo elevata.