



BAVARESÌ, MOUSSE, SEMIFREDDI ALLA NOCCIOLA

RICETTE DI BASE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



MISCELA BASE PER MOUSSE E BAVARESÌ ALLA NOCCIOLA

INGREDIENTI

LILLY NOCCIOLA	g 200
ACQUA - O LATTE	g 250
PANNA 35% M.G.	g 1000

PREPARAZIONE

Montare panna, acqua o latte e LILLY NOCCIOLA in planetaria con frusta.

MERINGA ALL'ITALIANA PER SEMIFREDDI

INGREDIENTI

TOP MERINGUE	g 335
ACQUA	g 165

PREPARAZIONE

Montare gli ingredienti in planetaria di adeguata capienza per 6-7 minuti a media-alta velocità o comunque fino ad ottenere una massa voluminosa e soda.

SEMIFREDDO ALLA NOCCIOLA

INGREDIENTI

LILLY NOCCIOLA	g 200
ACQUA	g 300
MERINGA ALL'ITALIANA - (CON TOP MERINGUE)	g 500
PANNA 35% M.G. - SEMI-MONTATA	g 500

PREPARAZIONE

Miscelare con frusta LILLY NOCCIOLA all'acqua, incorporare la Meringa all'Italiana mescolando delicatamente.

Aggiungere per ultimo la panna semi-montata.

COMPOSIZIONE FINALE

PER MOUSSE O BAVARESI

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

E' possibile utilizzare il prodotto anche con il metodo indiretto miscelando precedentemente con frusta LILLY NOCCIOLA all'acqua ed incorporando poi la panna leggermente montata non zuccherata.

PER SEMIFREDDI

Depositare negli appositi stampi e porre in abbattitore a -40°C per almeno 2-3 ore.