



BAVARESÌ, MOUSSE, SEMIFREDDI ALLA NOCCIOLA

RICETTE DI BASE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



MISCELA BASE PER MOUSSE E BAVARESÌ ALLA NOCCIOLA

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
LILLY NOCCIOLA	g 200	Montare panna, acqua o latte e LILLY NOCCIOLA in planetaria con frusta.
ACQUA - O LATTE	g 250	
PANNA 35% M.G.	g 1000	

MERINGA ALL'ITALIANA PER SEMIFREDDI

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
TOP MERINGUE	g 335	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.
ACQUA	g 165	

SEMIFREDDO ALLA NOCCIOLA

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
LILLY NOCCIOLA	g 200	Miscelare con frusta LILLY NOCCIOLA all'acqua, incorporare la Meringa all'Italiana mescolando delicatamente.
ACQUA	g 300	
MERINGA ALL'ITALIANA - (CON TOP MERINGUE)	g 500	Aggiungere per ultimo la panna semi-montata.
PANNA 35% M.G. - SEMI-MONTATA	g 500	

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.