



ENTREMETS ALLE FRAGOLE

MOUSSE ENTREMET ALLA FRUTTA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



RICETTA BISCUIT

INGREDIENTI

BISCUIMIX	g 1000
ACQUA - A TEMPERATURA AMBIENTE	g 600
UOVA - A TEMPERATURA AMBIENTE	g 600

PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta per 8-10 minuti.

Stendere uniformemente la pasta montata su fogli di carta da forno allo spessore di mezzo centimetro, quindi cuocere per 8 minuti circa a 220-230°C con valvola chiusa.

RICETTA SCIROPPLO ALLA FRAGOLA

INGREDIENTI

PUREA DI FRAGOLA	g 500
ACQUA	g 500
ZUCCHERO	g 500

PREPARAZIONE

Miscelare acqua e zucchero e portarli a una temperatura di circa 90°C, aggiungere la purea di fragola e miscelare.

RICETTA MOUSSE ALLA FRAGOLA

INGREDIENTI

LILLY FRAGOLA	g 200
ACQUA	g 300
PANNA 35% M.G.	g 1000

PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta fino a ottenere una consistenza morbida.

COPERTURA E DECORAZIONE

INGREDIENTI

BLITZ ICE

qb

COMPOSIZIONE FINALE

In uno stampo quadrato da bavarese di altezza 5 cm stendere un foglio di biscuit e bagnarlo con lo sciroppo alla fragola.

Stendere uno strato di mousse di 1 cm circa.

Ripetere questa operazione due volte, andando così a terminare con uno strato di mousse.

Livellare bene la superficie e abbattere il dolce.

Lucidare la superficie del dolce con un velo sottile di BLITZ ICE, quindi sformare il dolce.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Per ottenere la bavarese dal gusto e colore più intenso si consiglia di aumentare il dosaggio di LILLY FRAGOLA della ricetta fino a 250 grammi.

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

-panna vegetale g 700

-acqua g 600

- LILLY g 200

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