



# CREMA BÁVARA, MOUSSE Y POSTRE HELADO DE FRAMBUESA

👤 Advanced level

RECETA BÁSICA

## RECETA BÁSICA DE MOUSSE Y CREMA BÁVARA CON SABOR A FRAMBUESA

### LILLY LAMPONE

agua

nata líquida con 35 % de materia grasa

200g

200g

1000g

Bate la crema, el agua y LILLY LAMPONE en una batidora planetaria con el accesorio de batido, hasta que estén bien combinados, suaves y cremosos.

CONSEJO:

- También puedes usar el producto a través del método indirecto: disuelve LILLY LAMPONE en agua o leche revolviendo con un batidor, luego combínalo para obtener una crema ligeramente batida sin azúcar.
- Si lo prefieres, puedes añadir azúcar a la crema.

## RECETA BÁSICA SIN LÁCTEOS PARA MOUSSE Y CREMA BÁVARA CON SABOR A FRAMBUESA

### LILLY LAMPONE

nata vegetal

agua

200g

800g

400-500g

Bate la nata vegetal, el agua y LILLY LAMPONE en una batidora planetaria con el accesorio de batido, hasta que estén bien combinados, suaves y cremosos.

CONSEJO:

- Se recomienda no batir la mezcla durante demasiado tiempo, de lo contrario la mezcla se volverá demasiado firme.

## MERENGUE ITALIANO PARA POSTRES CONGELADOS

### TOP MERINGUE

agua

335g

165g

En una batidora planetaria, bate los ingredientes a velocidad media-alta durante 6-7 minutos o hasta que estén voluminosos y firmes.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

## POSTRE HELADO CON SABOR A FRAMBUESA

### LILLY LAMPONE

agua

- (hecho con TOP MERINGUE)

nata líquida con 35 % de materia grasa -

ligeramente batida

200g

300g

500g

500g

Disuelve LILLY LAMPONE en el agua con un batidor, luego combina con el merengue italiano revolviendo suavemente.

Al final, combínalo con la nata ligeramente batida.

## COMPOSICIÓN FINAL

### PARA MOUSSE Y CREMA BÁVARA

Coloca una fina capa de bizcocho en la parte inferior de los moldes.

Llénalos uniformemente con la mousse, luego usa una espátula para alisar la superficie.

Refrigera durante 2 horas o congela durante unos 40 minutos.

Para una presentación llamativa, cubre o decora con MIRROR o BLITZ.

### PARA LOS POSTRES HELADOS

Vierta en moldes adecuados y colóquelos en el enfriador a -40 °C durante al menos 2-3 horas.

Para una presentación llamativa, cubre o decora con MIRROR o BLITZ.



Extraordinary  
made simple.