



CREMA BÁVARA, MOUSSE Y POSTRE HELADO DE LIMÓN

👤 Advanced level

RECETA BÁSICA

RECETA BÁSICA DE MOUSSE Y CREMA BÁVARA CON SABOR A LIMÓN

LILLY LIMONE

agua - o leche (15-20 °C)
nata líquida con 35 % de materia grasa -
(4-5 °C)

200g

300g

1000g

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

CONSEJO:

- También puedes usar el producto a través de un método indirecto: disuelve LILLY LIMONE 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 LIMÓN

LILLY LIMONE

agua
nata vegetal - (4-5 °C)

200g

400-500g

800g

Bate la nata vegetal, el agua y LILLY LIMONE 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 durante 6-7 minutos a velocidad media-alta o hasta que estén voluminosos y firmes.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

POSTRE HELADO SABOR LIMÓN

LILLY LIMONE

agua

- (hecho con TOP MERINGUE)

nata líquida con 35 % de materia grasa -

ligeramente batida

200g

300g

500g

500g

Disuelve LILLY LIMONE 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.