



BAVAROIS À LA FRAMBOISE, MOUSSE ET DESSERT GLACÉ

👤 Advanced level

RECETTE DE BASE

RECETTE DE BASE POUR MOUSSE ET BAVAROIS AROMATISÉS À LA FRAMBOISE

LILLY LAMPONE

eau	200 g
crème liquide à 35 % de matière grasse	1 000 g

Fouetter la crème, l'eau et le LILLY LAMPONE dans un mélangeur planétaire avec l'accessoire de fouet, jusqu'à ce que ce soit bien combiné, onctueux et crémeux.

CONSEIL :

- Vous pouvez également utiliser le produit par méthode indirecte : dissoudre le LILLY LAMPONE dans de l'eau ou du lait en remuant avec un fouet, puis le mélanger à de la crème légèrement fouettée non sucrée.
- Si vous préférez, vous pouvez ajouter du sucre à la crème.

RECETTE DE BASE SANS PRODUITS LAITIERS POUR MOUSSE ET BAVAROIS AROMATISÉS À LA FRAMBOISE

LILLY LAMPONE

crème végétale	200 g
eau	800 g
	400-500 g

Fouetter la crème végétale, l'eau et le LILLY LAMPONE dans un mélangeur planétaire avec l'accessoire de fouet, jusqu'à ce que ce soit bien combiné, onctueux et crémeux.

CONSEIL :

- Il est recommandé de ne pas fouetter le mélange trop longtemps, sinon il deviendra trop ferme.

MERINGUE ITALIENNE POUR DESSERTS GLACÉS

TOP MERINGUE

eau	335 g	Dans un mélangeur planétaire, fouetter les ingrédients à vitesse moyenne-élevée pendant 6-7 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient volumineux et fermes.
	165 g	

DESSERT GLACÉ AROMATISÉ À LA FRAMBOISE

LILLY LAMPONE

eau	200 g	Dissoudre le LILLY LAMPONE dans l'eau à l'aide d'un fouet, puis mélanger avec la meringue italienne en remuant doucement. À la fin, mélanger à la crème légèrement fouettée.
- (à base de TOP MERINGUE)	300 g	
crème liquide à 35 % de matière grasse	500 g	
- légèrement fouetté	500 g	

COMPOSITION FINALE

POUR MOUSSE ET BAVAROIS

Déposer une fine couche de gâteau éponge au fond des moules.

Les remplir uniformément avec la mousse, puis utiliser une spatule pour lisser la surface.

Réfrigérer pendant 2 heures ou congeler pendant environ 40 minutes.

Pour une présentation accrocheuse, couvrir ou décorer avec du MIRROR ou du BLITZ.

POUR LES DESSERTS GLACÉS

Verser dans les moules appropriés et mettre dans la cellule de refroidissement à -40 °C pendant au moins 2-3 heures.

Pour une présentation accrocheuse, couvrir ou décorer avec du MIRROR ou du BLITZ.



Extraordinary
made simple.