



BAVARESI PANNA E LAMPONE

GUSTOSE MONOPORZIONI ALLA PANNA E LAMPONE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



BAVARESE AL LAMPONE

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G. - MONTATA	g 1.000
POLPA DI LAMPONE	g 200
ACQUA - A TEMPERATURA AMBIENTE	g 100
LILLY NEUTRO	g 200

PREPARAZIONE

Reidratare il LILLY con l'acqua, successivamente miscelarlo alla purea.
Unire delicatamente alla panna, fino a ottenere una massa omogenea.

PANNA STABILIZZATA

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G. - MONATATA	g 1.000
ACQUA - A TEMPERATURA AMBIENTE	g 200
LILLY NEUTRO	g 200

PREPARAZIONE

Reidratare il LILLY con l'acqua, poi unirlo alla panna fino a ottenere una massa omogenea.

COPERTURA E DECORAZIONE

INGREDIENTI

MIRROR CIOCCOLATO - SCALDATO A 40-45°C	Q.B.
--	------

COMPOSIZIONE FINALE

Riempire per metà uno stampo da monoporzione con la bavarese al lampone, inserire un disco di rollé, la panna stabilizzata e terminare con un altro disco di rollé.

Porre le monoporzioni in abbattitore fino a completo indurimento.

Una volta congelate sformare le monoporzioni e glassarle con MIRROR CIOCCOLATO.

Decorare a piacere.