



BAVAROISE, MOUSSE E SOBREMESA CONGELADA DE FRAMBOESA

👤 Advanced level

RECEITA BÁSICA

RECEITA BÁSICA PARA MOUSSE E BAVAROISE COM SABOR DE FRAMBOESA

LILLY LAMPONE

água

creme líquido com 35% de gordura

200g

200g

1 000g

Bata o creme, a água e o LILLY LAMPONE em uma batedeira planetária com o batedor, até obter uma mistura homogênea, macia e cremosa.

CONSELHO:

- Você também pode usar o produto pelo método indireto: dissolva LILLY LAMPONE em água ou leite mexendo com um batedor e, em seguida, incorpore-o ao creme levemente batido sem açúcar.
- Se preferir, pode adicionar açúcar ao creme.

RECEITA BÁSICA SEM LACTOSE PARA MOUSSE E BAVAROISE COM SABOR DE FRAMBOESA

LILLY LAMPONE

creme vegetal

água

200g

800g

400-500g

Bata o creme vegetal, a água e o LILLY LAMPONE em uma batedeira planetária com o batedor, até obter uma mistura homogênea, macia e cremosa.

CONSELHO:

- Recomenda-se não bater a mistura por muito tempo, caso contrário, a mistura ficará muito firme.

MERENGUE ITALIANO PARA SOBREMESAS CONGELADAS

TOP MERINGUE

água

335g

165g

Em uma batedeira planetária, bata os ingredientes em velocidade média-alta por 6-7 minutos ou até ficarem volumosos e firmes.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

SOBREMESA CONGELADA COM SABOR DE FRAMBOESA

LILLY LAMPONE

água

- (feito com TOP MERINGUE)

creme líquido com 35% de gordura -

levemente batido

200g

300g

500g

500g

Dissolva LILLY LAMPONE na água usando um batedor e, em seguida, misture com o merengue italiano mexendo suavemente.

No final, combine com o creme ligeiramente batido.

FINAL COMPOSITION

PARA MOUSSE E BAVAROISE

Coloque uma camada fina de pão-de-ló na parte inferior das formas.

Preencha-os uniformemente com a mousse e, em seguida, use uma espátula para alisar a superfície.

Leve à geladeira por 2 horas ou ao congelador por cerca de 40 minutos.

Para uma apresentação atraente, cubra ou decore com MIRROR ou BLITZ.

PARA AS SOBREMESAS CONGELADAS

Despeje em formas adequadas e coloque no ultracongelador a -40 °C por pelo menos 2-3 horas.

Para uma apresentação atraente, cubra ou decore com MIRROR ou BLITZ.



Extraordinary
made simple.