



# BAVAROISE, MOUSSE E SOBREMESA CONGELADA DE LIMÃO

🏠 Advanced level

RECEITA BÁSICA

## RECEITA BÁSICA PARA MOUSSE E BAVAROISE COM SABOR DE LIMÃO

### LILLY LIMONE

água - ou leite (15-20 °C)

creme líquido com 35% de gordura - (4-5 °C)

200g

300g

1 000g

Bata o creme, a água e o LILLY LIMONE 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 LIMONE 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 LIMÃO

### LILLY LIMONE

água

creme vegetal - (4-5 °C)

200g

400-500g

800g

Bata o creme vegetal, a água e o LILLY LIMONE 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 por 6-7 minutos em velocidade média-alta ou até ficarem volumosos e firmes.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

## SOBREMESA CONGELADA COM SABOR DE LIMÃO

### LILLY LIMONE

água

- (feito com TOP MERINGUE)

creme líquido com 35% de gordura -

levemente batido

200g

300g

500g

500g

Dissolva LILLY LIMONE 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.