

**irca****Linea preparati per pasticceria****IRCA JOCONDE**

Bavarese fragola e limone

**BISCUIT JOCONDE**

IRCA JOCONDE	g 1.000
Acqua (temp. di circa 25-30°C)	g 800

**RIPIENO ALLA FRAGOLA GELIFICATO**

Polpa di fragole	g 250
Zucchero a velo	g 25
Acqua	g 25
LILLY NEUTRO	g 50

**MOUSSE AL LIMONE**

Acqua o latte (temp. 15-20°C)	g 300
Panna (temp. 4-5°C)	g 1.000
LILLY LIMONE	g 200

**MOUSSE ALLA FRAGOLA**

LILLY FRAGOLA	g 200
Acqua o latte	g 300
Panna	g 1.000

- Biscuit Joconde (per torte da 18 centimetri di diametro):

Montare alla massima velocità in planetaria per 7-8 minuti. In una teglia 60x40 cm con carta da forno, stendere 450 grammi circa di pasta montata. Cuocere a 210-230°C con forno a piastra ed in forno termo ventilato a 190-210°C per 5-7 minuti. Lasciare raffreddare per qualche minuto, poi coprire con fogli di plastica

per evitarne l'essiccazione e porre in frigorifero fino al momento dell'utilizzo.  
**AVVERTENZE:** per ottenere il massimo effetto montante si raccomanda di usare dosi proporzionate alla capacità della bacinella della planetaria. La temperatura troppo fredda dell'acqua riduce il volume della montata. Per una più lunga conservazione porre i fogli di biscuit joconde in congelatore ben coperti.

- Ripieno alla fragola gelificato:

Miscelare l'acqua con la polpa di fragole e lo zucchero, scaldare la miscela a 45-50°C e successivamente aggiungere LILLY NEUTRO miscelando con frusta. Versare la miscela in un cerchio da 16 centimetri di diametro, precedentemente chiuso solo da un lato con della pellicola per alimenti formando così un stampo od utilizzare degli stampi in silicone e porre in congelatore fino a completo indurimento.

- Mousse al limone:

Montare panna, acqua o latte e LILLY LIMONE in planetaria con frusta. E' possibile utilizzare il prodotto anche con il metodo indiretto miscelando precedentemente con frusta LILLY LIMONE all'acqua od al latte ed incorporando poi la panna non zuccherata leggermente montata.

**AVVERTENZE:**

- aggiungere zucchero alla panna qualora lo si ritenesse necessario.

- per ottenere bavaresi, mousse, semifreddi dal gusto e colore più intensi si consiglia di aumentare il dosaggio di LILLY LIMONE, nella ricetta sopra riportata, fino a 250 grammi.

- qualora si intenda utilizzare sostituti vegetali della panna la ricetta consigliata è questa: panna vegetale g 800, acqua g 400/500, LILLY g 200. Si raccomanda di non montare troppo a lungo la miscela in modo da evitare il raggiungimento di una consistenza troppo elevata.

- Mousse alla fragola:



**irca**

**Linea preparati per pasticceria**

**IRCA JOCONDE**

Montare panna, acqua e LILLY FRAGOLA in planetaria con frusta. E' possibile utilizzare il prodotto anche con il metodo indiretto miscelando precedentemente con frusta LILLY FRAGOLA all'acqua od al latte ed incorporando poi la panna non zuccherata leggermente montata.

**AVVERTENZE:**

- aggiungere zucchero alla panna qualora lo si ritenesse necessario.
- per ottenere bavaresi, mousse, semifreddi dal gusto e colore più intensi si consiglia di aumentare il dosaggio di LILLY FRAGOLA, nella ricetta sopra riportata, fino a 250 grammi.
- qualora si intenda utilizzare sostituti vegetali della panna la ricetta consigliata è questa: panna vegetale g 800, acqua g 400/500, LILLY g 200, si raccomanda di non montare troppo a lungo la miscela in modo da evitare il raggiungimento di una consistenza troppo elevata.

**MONTAGGIO:** stampare un disco di biscuit joconde del diametro di 16 centimetri e porlo sul fondo del cerchio per bavaresi (diametro 18 cm). Stendere su un foglio di biscuit joconde un velo di FARCITURA DI FRAGOLE dopodiché tagliare delle strisce tutte uguali (la misura deve essere uguale all'altezza del cerchio per bavaresi o mezzo centimetro meno), sovrapporre le strisce fino a che l'altezza sia uguale alla larghezza e porre in congelatore fino a completo indurimento. Togliere dal congelatore e tagliare delle strisce larghe circa 2 millimetri e porle sul bordo del cerchio precedentemente rivestito con una striscia di triacetato. Formare un primo strato uniforme di mousse al limone di circa 1,5 centimetri e depositarvi un disco di ripieno alla fragola gelificato. Terminare formando uno strato di mousse alla fragola, lisciare con spatola e porre in congelatore. Dopo completo congelamento decorare la superficie con BLITZ ICE TOP, sformare dal cerchio di acciaio e decorare a piacere, utilizzando CRUNCHY BEADS WHITE.