

**irca****Linea preparati per pasticceria****BISCUIMIX**

Entremets alle fragole

RICETTA BISCUIT

BISCUIMIX	g 1.000
Acqua	g 600
Uova intere	g 600

Dosi di pasta montata per teglie 60x40 cm:

- sottile: 400 grammi di pasta
- medio: 500 grammi di pasta
- alto: 600 grammi di pasta

PROCEDIMENTO: montare tutti gli ingredienti in planetaria per 8-10 minuti, stendere uniformemente la pasta montata su fogli di carta da forno allo spessore di mezzo centimetro quindi cuocere per breve tempo a 220-230°C con valvola chiusa. All'uscita dal forno lasciare raffreddare per qualche minuto poi coprire con fogli di plastica per evitare l'essiccazione e porre in frigorifero fino al momento dell'utilizzo.

RICETTA SCIROPPO ALLA FRAGOLA

Polpa di fragole o fragole macinate	g 500
Acqua	g 500
Zucchero	g 500

Miscelare acqua e zucchero e portarli ad una temperatura di circa 90°C, aggiungere la polpa di fragola e miscelare.

RICETTA MOUSSE ALLA FRAGOLA

LILLY FRAGOLA	g 200
---------------	-------

Acqua	g 300
Panna	g 1.000

Montare panna, acqua e LILLY FRAGOLA in planetaria con frusta. Stendere sul fondo degli stampi uno strato sottile di pan di spagna e riempire uniformemente. 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. Porre in frigorifero per due ore od in freezer per circa 40 minuti.

MONTAGGIO ENTREMETS:

Depositare sul fondo di uno stampo quadrato x bavaresi con altezza 4-5 centimetri un primo foglio di biscuit, pennellare con sciroppo alla fragola e aiutandosi con sacco a poche depositare uno strato di circa un centimetro di Mousse alla fragola. Ripetere altre due volte queste operazioni arrivando a "chiudere" e lisciare la superficie con Mousse alla fragola. Porre in abbattitore o congelato fino a completo raffreddamento, Stendere su tutta la superficie uno strato finissimo di BLITZ ICE e sfornare il dolce dallo stampo. Decorare tutta la superficie con delle fragole tagliate a fette e gelatarle con MIRAGEL o RIFLEX.

AVVERTENZA 1: per ottenere il massimo effetto montante si raccomanda di usare dosi proporzionate alla capacità della planetaria. La temperatura troppo fredda dell'acqua e/o delle uova riduce il volume della montata.

AVVERTENZA 2:

- Aggiungere zucchero alla panna qualora lo si ritenesse necessario.
- per ottenere bavaresi, mousse, semifreddi dal gusto e colore più intensi si



irca

Linea preparati per pasticceria

BISCUIMIX

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 700, acqua g 600, LILLY g 200, si raccomanda di non montare troppo a lungo la miscela in modo da evitare il raggiungimento di una consistenza troppo elevata.