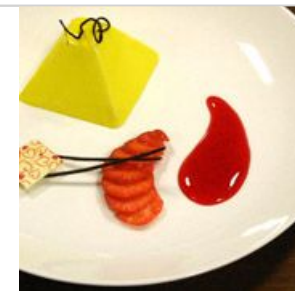


**irca****Linea cioccolati "excellence"****RENO**

Piramide fragola e limone

CREMA AL LIMONE:

LILLY LIMONE	g 200
Panna	g 1000
Acqua	g 300

CREMA ALLA FRAGOLA:

LILLY FRAGOLA	g 200
Panna	g 1000
Acqua	g 300

Montare panna, acqua e LILLY LIMONE in planetaria con frusta. Utilizzando stampi in silicone stendere uno strato di crema al limone ottenuta spatolando nel centro in modo da lasciare dello spazio per un ripieno. Con sacco a poche dressare nel centro del MIRROR FRAGOLA (1/2 centimetro) in modo da creare un cuore morbido alla fragola, inserire dei pezzetti di fragole fresche o congelate. Montare panna, acqua e LILLY FRAGOLA in planetaria con frusta e riempire lo zuccottino quindi chiudere con un dischetto di pan di spagna e porre in freezer fino a completo congelamento. Smodellare e ricoprire con MIRROR LIMONE riscaldato a 45°C e decorare con filetti di cioccolato fondente, un cilindretto di cioccolato fondente adagiato su di una decorazione di MIRROR FRAGOLA e con frutta fresca.

AVVERTENZE:

- aggiungere zucchero alla panna qualora lo si ritenesse necessario.
- per ottenere bavaresi, mousse e semifreddi dal gusto e colore più intensi si consiglia di aumentare il dosaggio di LILLY FRAGOLA e LIMONE, nella ricetta sopra riportata, fino a 250 grammi.
- qualora si intendesse 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.