



Bavarese al limone

BAVARESE

INGREDIENTI

CREMIRCA LIMONE
PANNA
ZUCCHERO
LILLY NEUTRO
ACQUA O LATTE

g 300
g 1.000
g 100
g 200
g 200

PREPARAZIONE

Montare panna, acqua o latte zucchero e LILLY NEUTRO in planetaria con frusta, incorporare CREMIRCA LIMONE miscelando delicatamente. Stendere negli appositi stampi precedentemente oliati e zuccherati (zucchero a velo) uno strato sottile di Pan di Spagna o Swiss Roll, riempire con la crema ottenuta e porre in freezer per almeno due ore.

COMPOSIZIONE FINALE

Per una presentazione di particolare effetto decorare la superficie con BLITZ aromatizzato con il 30% di CREMIRCA LIMONE e con fettine di limone e filetti di cioccolato bianco.