

Bavaresi Mimosa



BASE BISQUISIT

1000 g **Bisquisit**
600 g uova intere
200 g acqua

Montare tutti gli ingredienti in planetaria per ca. 6 minuti a forte velocità. Cottura: 200°C per ca. 25 minuti (valvola aperta). Tempi e temperature possono variare in base al tipo di forno utilizzato. Ricavare delle basi circolari.

INSERTO CRUNCHY

q.b. KRANFIL'S PASSION FRUIT-MANGO

Stendere uno strato di Kranfil's sulla base.

BAVARESE

300 g **BAVARESE**
500 g acqua fredda (4°C)
1000 g panna fredda (4°C)
60 g **PASTA CREMA PASTICCERA**

Versare il preparato nell'acqua fredda (4°C) mescolata alla panna fredda (4°C). Montare in planetaria o con frusta elettrica alla massima velocità per 3 - 4 minuti.

CUORE DI GELÉE

1000 g **FRUIT PUREE ANANAS CAPFRUIT**

250 g **ALASKA EX. NEUTRO**

250 g ananas sciroppato a tocchetti

Sciogliere l'Alaska Ex. Neutro, nella purea scaldata a 40°C e integrare i cubetti di ananas.

MONTAGGIO:

Stendere sulla base circolare uno strato di kranfil's e abbattere. Dressare la bavarese fino a metà altezza, inserire il cuore di gelée e completare di nuovo la bavarese.

Rifinire il dolce a piacere scegliendo tra le seguenti opzioni:

- 1) **SPIEGEL LIMONE** + oro in polvere per rendere la struttura più satinata
- 2) **VARIEGÒ MILKY & CEREALS** + colorante liposolubile giallo + **AROMA LIMONE NATURALE** (utilizzare 5 g di aroma su 1 kg di Variegò)
- 3) Burro di cacao spray giallo + gocce di **SPIEGEL NEUTRO**

Decorazione a piacere.