



CATEGORÍA

Pastelería



LEMON DESSERT

INGREDIENTES

Grupo Base

Ingrediente	KG
PM Lemon Cake	0.200
Huevos	0.070
Agua	0.070
Aceite Vegetal	0.070
Peso total:	0.410

Grupo Mousse

Ingrediente	KG
Instant Cream Estándar	0.180
Agua	0.300
Relleno Lemon Cream Bakels	0.225
Relleno Cheese Cream	0.045
Gelatina Sin Sabor	0.015
Agua	0.070
Peso total:	0.835

Grupo Decoración

Ingrediente

Diamante Glaze

Relleno Lemon Cream Bakels

KG

0.015

0.100

Peso total: 0.115

MÉTODO

Base

- Incorporar en la batidora el huevos, agua, aceite y la PM Lemon Cake.
- Mezclar en la batidora con lira, a velocidad baja durante 1 minuto.
- Limpiar las paredes de la batidora y continuar batiendo en velocidad media durante 5 minutos.
- Preparar molde rectangular (20,5 x 32 cm) con Desmoldante 65 y verter toda la mezcla.
- Hornear a 180° C durante 18 a 20 minutos.
- Una vez frío el queque Lemon Cake, comenzar con la preparación del mousse.

Mousse

- En un bowl mezclar ambos rellenos, Lemon Cream y Cheese Cream, reservar.
- Reconstituir Instant Cream Estándar con agua refrigerada (entre 8 a 10°C), mezclar con con globo en velocidad alta durante 2 minutos.
- Incorporar la mezcla de rellenos reservada junto con la crema y batir en velocidad lenta.
- En una taza colocar el agua y gelatina, calentar en horno microondas durante 1:30 minutos en temperatura media alta (ir mezclando cada 30 segundos).
- Luego agregar la gelatina disuelta a la mezcla del mousse y batir durante 30 segundos.

Decoración

- Con ayuda de una manga repostera, distribuir el relleno Lemon Cream sobre bizcocho elaborado anteriormente.
- Luego verter el batido del mousse.
- Refrigerar durante 4 a 6 horas.
- Luego pasar un cuchillo alrededor del molde o con la ayuda de un soplete bordear el molde para desprender.
- Aplicar Diamante Glaze en la superficie.

(Semifrío para 15 personas)