

LILLY CAPUCHINO

PASTRY LILLY

Mezcla en polvo con sabor a capuchino, especialmente diseñada para la elaboración en frío de mousses, bavaoís y postres fríos. Rápida y fácil de usar en frío, es un excelente sustituto de la gelatina en láminas. Resistente a la congelación, garantiza resultados perfectos. La versión de sabor neutro también se puede usar para estabilizar y dar mayor firmeza a la nata líquida fresca al batirla. ¡Descubre toda la gama de productos Lilly!



MODALITÀ D'USO



Bavaoís



Mousse



Semifreddo



Panna cotta



Jellying agent

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070599

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



Leche

INFO

Detalles

Base en polvo con sabor a capuchino para la preparación en frío de mousses, bavaoises y semifríos. Extremadamente práctico y fácil de usar, es un excelente sustituto de la gelatina en hoja, con uso en frío. Estable tanto a la ultracongelación como al corte. En la variante Neutra se puede utilizar como estabilizador de la nata fresca.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Descripción

preparado en polvo para la elaboración en frío de bavaoises, mousses y semifríos con sabor a capuchino con trocitos de chocolate.

Denomination

producto semielaborado para dulces a base de nata.

Directions for use

LILLY CAPPUCINO 200 g

agua (10-15 °C) 250 g

nata montada 1000 g

Mezclar con el batidor LILLY CAPPUCINO y agua, luego incorporar gradualmente la nata montada sin azúcar.

Depositar en los moldes correspondientes y colocar en el refrigerador durante al menos 2 horas o en el congelador durante al menos 40 minutos.



Extraordinary
made simple.