

LILLY QUESO-KAESE

PASTRY LILLY

Mezcla en polvo elaborada con quark, queso especialmente diseñado 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 01070533

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Leche

Cross-contaminations



Soja

INFO

Detalles

Base en polvo con queso quark para la preparación en frío de mousses, bavaoís y semifríos con sabor a tarta de queso. 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.

Descripción

preparado en polvo para la elaboración en frío de bavaoís, mousses y semifríos de quark en polvo.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Denomination

producto semielaborado para dulces a base de nata.

Directions for use

LILLY CHEESE-KAESE 200 g

agua (10-15 °C) 500 g

nata montada 500 g

Mezclar con el batidor LILLY CHEESE-KAESE 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.