

LILLY CIOCCOLATO

PASTRY LILLY

Mezcla en polvo a base de chocolate, 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



Panna cotta



Jellying agent



Semifreddo



Mousse

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070498

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross-contaminations



Soja



Leche

INFO

Detalles

Base en polvo con chocolate 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 bavaroises, mousses y semifríos de chocolate en polvo.

Denomination

producto semielaborado para dulces a base de nata.

Directions for use

LILLY CIOCCOLATO 200 g

agua o leche (15-20 °C) 300 g

nata (4-5 °C) 1000 g

Montar nata, agua o leche y LILLY CIOCCOLATO en batidora planetaria con batidor. Depositar en los moldes correspondientes y colocar en el refrigerador durante al menos 2 horas o en el congelador durante al menos 40 minutos.

Es posible utilizar el producto también con el método indirecto mezclando previamente con batidor LILLY CIOCCOLATO con agua o leche e incorporando después la nata sin azúcar ligeramente montada.

Para una presentación de efecto especial, recubrir o decorar con uno de los productos de la gama MIRROR (cremas para coberturas espejo resistentes a la ultracongelación) utilizando la variante de sabor que se desee.

ADVERTENCIAS:

- para obtener bavaroises, mousses o semifríos de sabor y color más intensos, se recomienda aumentar la dosis de LILLY CIOCCOLATO, en la receta anterior, hasta 250 g.
- añadir azúcar a la nata si se considera necesario.
- en caso de que se elaboren bavaroises, mousses o semifríos de dos sabores, se recomienda separarlos con una fina capa de bizcocho.
- si se pretende utilizar sustitutos vegetales de la nata, se recomienda no montar la mezcla durante demasiado tiempo para evitar que alcance una consistencia demasiado elevada.



Extraordinary
made simple.