

# LIRIO MANGO

PASTRY LILLY

Mezcla en polvo con sabor a mango, 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 01070601

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross-contaminations



Soja



Leche

## INFO

### Detalles

Base en polvo para la preparación en frío de mousses, bavaoises y semifríos de mango. 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 de mango.

**Denomination**

producto semielaborado para dulces a base de nata.

**Directions for use**

LILLY MANGO 200 g

agua o leche (15-20 °C) 300 g

nata (4-5 °C) 1000 g

Montar nata, agua o leche y LILLY MANGO 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 MANGO con agua o leche e incorporando después la nata sin azúcar ligeramente montada.



Extraordinary  
made simple.