

LILLY NEUTRO

PASTRY LILLY

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



MODALITÀ D'USO



Bavaoís



Mousse



Semifreddo



Panna cotta



Jellying agent

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070085

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Leche

Cross-contaminations



Huevos

INFO

Detalles

Base en polvo neutra para la preparación en frío de mousses, bavaoises y semifríos. Se puede utilizar como estabilizador de la nata fresca. 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.

Descripción

polvo blanco; base neutra para la preparación en frío de bavaoises, mousses, semifríos y panna cotta.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Denomination

preparado para cremas a base de nata. Producto semielaborado.

Directions for use

LILLY _____ 200 g

agua o leche _____ 200 g

nata (4-5 °C) _____ 1000 g

pastas aromatizantes IRCA o pastas de fruta al gusto

Montar nata, agua o leche y LILLY en batidora planetaria con batidor, combinar el aromatizante elegido (MORELLINA, MORELLINA BITTER, IRCA CHOC, IRCACAO, COVERCREAM CIOCCOLATO, PASTA NOCCIOLA, PASTA ZABAIONE o pastas de fruta) mezclando suavemente. Extender en el fondo de los moldes una fina capa de bizcocho y rellenar uniformemente. Poner en el refrigerador o en el congelador durante unos 40 minutos. Para una presentación de efecto especial, recubrir o decorar con MIRROR CIOCCOLATO o MIRROR CIOCCOLATO BIANCO (cremas para coberturas espejo resistentes a la ultracongelación).

ADVERTENCIAS:

- añadir azúcar a la nata si se considera necesario.

- si se pretende utilizar sustitutos vegetales de la nata, la receta recomendada es: nata vegetal 800 g, agua 400-500 g, LILLY 200 g.

- en caso de que se elaboren bavaoises, mousses o semifríos de dos sabores, se recomienda separarlos con una fina capa de bizcocho.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070508

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Leche

Cross-contaminations



Huevos



Soja

INFO

Detalles

Base en polvo neutra para la preparación en frío de mousses, bavaoises y semifríos. Se puede utilizar como estabilizador de la nata fresca. 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.

Descripción

polvo blanco; base neutra para la preparación en frío de bavaoises, mousses, semifríos y panna cotta.

Denomination

preparado para cremas a base de nata. Producto semielaborado.

Directions for use

LILLY _____ 200 g

agua o leche _____ 200 g

nata (4-5 °C) _____ 1000 g

pastas aromatizantes IRCA o pastas de fruta al gusto

Montar nata, agua o leche y LILLY en batidora planetaria con batidor, combinar el aromatizante elegido (MORELLINA, MORELLINA BITTER, IRCA CHOC, IRCACAO, COVERCREAM CIOCCOLATO, PASTA NOCCIOLA, PASTA ZABAIONE o



Extraordinary
made simple.

pastas de fruta) mezclando suavemente. Extender en el fondo de los moldes una fina capa de bizcocho y rellenar uniformemente. Poner en el refrigerador o en el congelador durante unos 40 minutos. Para una presentación de efecto especial, recubrir o decorar con MIRROR CIOCCOLATO o MIRROR CIOCCOLATO BIANCO (cremas para coberturas espejo resistentes a la ultracongelación).

ADVERTENCIAS:

- añadir azúcar a la nata si se considera necesario.
- si se pretende utilizar sustitutos vegetales de la nata, la receta recomendada es: nata vegetal 800 g, agua 400-500 g, LILLY 200 g.
- en caso de que se elaboren bavaroises, mousses o semifríos de dos sabores, se recomienda separarlos con una fina capa de bizcocho.



**Extraordinary
made simple.**