

# LILLY NOCCIOLA

PASTRY LILLY

Mezcla en polvo con sabor a avellana, especialmente diseñada para la elaboración en frío de mousses, bavaois 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



Bavaois



Mousse



Semifreddo



Panna cotta



Jellying agent

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070603

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

### Allergens



Leche



Frutos

### Cross-contaminations



Cereales



Huevos



Soja

SO<sub>2</sub>

Sulphur

## INFO

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

**Detalles**

Base en polvo para la preparación en frío de mousses, bavaroises y semifríos de avellana. 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 bavaroises, mousses y semifríos de avellana.

**Denomination**

producto semielaborado para dulces a base de nata.

**Directions for use**

LILLY HAZELNUT 200 g

agua (10-15 °C) 250 g

nata montada 1000 g

Mezclar con el batidor LILLY HAZELNUT 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.