

YOGUR LILLY

PASTRY LILLY

Mezcla en polvo con sabor a yogur, 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 01070506

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Leche

Cross-contaminations



Soja

INFO

Detalles

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

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Denomination

producto semielaborado para dulces a base de nata.

Directions for use

LILLY YOGURT 200 g

agua (10-15 °C) 500 g

nata montada 600 g

Mezclar con el batidor LILLY YOGURT 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.

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: añadir azúcar a la nata si se considera necesario.



Extraordinary
made simple.