

LILLY CAPPUCCINO

PASTRY LILLY

Préparation en poudre aromatisée cappuccino, spécialement conçue pour la préparation à froid de mousses, bavares et desserts glacés. Rapide et facile à utiliser, elle remplace avantageusement la gélatine en feuilles. Stable à la congélation, elle garantit des résultats impeccables. La version neutre permet également de stabiliser la crème liquide fraîche et d'obtenir une crème fouettée plus ferme. Découvrez toute la gamme Lilly !



MODALITÀ D'USO



Bavarois



Mousse



Semifreddo



Panna cotta



Jellying agent

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070599

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



Lait

INFO

Détails

Base en poudre au goût cappuccino pour la préparation à froid de mousses, bavares et parfaits. Extrêmement pratique et facile à utiliser, c'est un excellent substitut à la gélatine en feuilles, avec une utilisation à froid. Stable à la fois à la congélation et à la coupe. Dans la variante neutre, il peut être utilisé comme stabilisant de la crème fraîche.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Description

préparation en poudre pour la fabrication à froid de bavarois, de mousses et de parfaits au goût cappuccino avec des morceaux de chocolat.

Denomination

produit semi-fini pour pâtisseries à base de crème fraîche.

Directions for use

LILLY CAPPUCCINO 200 g

eau (10-15°C) 250 g

crème fouettée 1000 g

Mélanger LILLY CAPPUCCINO et l'eau au fouet et incorporer progressivement la crème fouettée non sucrée. Verser dans les moules adaptés et conserver au réfrigérateur pendant au moins 2 heures ou au congélateur pendant au moins 40 minutes.



Extraordinary
made simple.