

LILLY CARAMEL

PASTRY LILLY

Préparation en poudre aromatisée au caramel, spécialement conçue pour la préparation à froid de mousses, bavarois 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 de la rendre plus ferme une fois fouettée. Découvrez toute la gamme Lilly !



MODALITÀ D'USO



Bavarois



Mousse



Semifreddo



Panna cotta



Jellying agent

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070755

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Lait

Cross-contaminations



Soja

INFO

Détails

Base en poudre au goût caramel pour la préparation à froid de mousses, bavarois 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.

Description

préparation en poudre pour la réalisation à froid de bavarois, mousses et parfaits au goût de caramel.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Denomination

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

Directions for use

LILLY CARAMEL 200 g

eau ou lait (15-20°C) 300 g

crème fraîche (4-5°C) 1000 g(ou crème fraîche sucrée à raison de 50-100 g/l)

Monter la crème fraîche, l'eau ou le lait et LILLY CARAMEL dans le robot pâtissier muni d'un fouet. Verser dans les moules adaptés et conserver au réfrigérateur pendant au moins 2 heures ou au congélateur pendant au moins 40 minutes.

Il est également possible d'utiliser le produit avec la méthode indirecte en mélangeant d'abord LILLY CARAMEL avec l'eau ou le lait à l'aide d'un fouet puis en incorporant la crème non sucrée légèrement fouettée.

ATTENTION :

- Pour des bavarois, des mousses ou des parfaits au goût et à la couleur plus intenses, nous recommandons d'augmenter la quantité de LILLY CARAMEL dans la recette ci-dessus jusqu'à 250 g.

- Ajouter



Extraordinary
made simple.