

# LILLY CHEESE-KAESE

PASTRY LILLY

Préparation en poudre à base de quark, spécialement conçue pour la préparation à froid de mousses, bavaoïs 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 au goût 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 01070533

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Lait

Cross-contaminations



Soja

## INFO

### Détails

Base en poudre au fromage blanc pour la préparation à froid de mousses, bavaoïs et parfaits au goût de cheesecake. 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 bavaoïs, mousses, parfaits à base de poudre de fromage blanc.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

**Denomination**

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

**Directions for use**

LILLY KAESE 200 g

eau (10-15°C) 500 g

crème fouettée 500 g

Mélanger au fouet fouet LILLY CHEESE KAESE à l'eau 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.