

LILLY CIOCCOLATO

PASTRY LILLY

Base en poudre neutre 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 sa variante neutre, il peut être utilisé comme stabilisant de la crème fraîche.



MODALITÀ D'USO



Bavarois



Panna cotta



Jellying agent



Semifreddo



Mousse

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070498

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Cross-contaminations



Soja



Lait

INFO

Détails

Base en poudre neutre 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 sa variante neutre, il peut être utilisé comme stabilisant de la crème fraîche.

Description

préparation en poudre pour la réalisation à froid de bavares, mousses, parfaits au chocolat en poudre.

Denomination

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

Directions for use

LILLY CIOCCOLATO 200 g

eau ou lait (15-20°C) 300 g

crème (4-5°C)..... 1000 g

Monter la crème, l'eau ou le lait et LILLY CIOCCOLATO 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 CIOCCOLATO avec de l'eau ou du lait à l'aide d'un fouet puis en incorporant la crème non sucrée légèrement fouettée.

Pour une présentation particulièrement efficace, napper ou décorer avec l'un des produits de la gamme MIRROR (crèmes pour glaçage effet miroir résistantes à la congélation) en utilisant votre variante de goût préférée.

ATTENTION :

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

- Ajouter du sucre à la crème si nécessaire.

Dans le cas des bavares, mousses ou parfaits à deux parfums, nous recommandons de séparer les deux crèmes par une fine plaque de génoise.

Si vous utilisez un substitut de crème végétale, nous vous recommandons d'éviter de fouetter le mélange trop longtemps pour éviter qu'il ne devienne trop ferme.



Extraordinary
made simple.