

LILLY NOCCIOLA

PASTRY LILLY

Préparation en poudre aromatisée à la noisette, spécialement conçue pour la réalisation 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



Panna cotta



Mousse



Jellying agent



Semifreddo

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070603

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Lait



Fruits

Cross-contaminations



Céréales



Oeufs



Soja

SO₂

Anhydride

INFO

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Détails

Base en poudre pour la préparation à froid de mousses, bavarois et parfaits à la noisette. 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 à la noisette.

Denomination

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

Directions for use

LILLY HAZELNUT 200 g

eau (10-15°C) 250 g

crème fouettée 1000 g

Mélanger LILLY HAZELNUT 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.