LILLY PASSION FRUIT

PASTRY LILLY

Base en poudre pour la préparation à froid de mousses, bavarois et parfaits au fruit de la passion. 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.



MODALITÀ D'USO

- **Bavarois**
- **Mousse**
- **Semifreddo**
- **Panna cotta**
- **Jellying agent**

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070756

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

irca GROUP Extraordinary made simple.

Cross-contaminations

Soja

Lait

INFO

Détails
Base en poudre pour la préparation à froid de mousses, bavarois et parfaits au fruit de la passion. 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 fruit de la passion

Denomination
produit semi-fini pour pâtisseries à base de crème fraiche.

Directions for use
LILLY PASSION FRUIT 200 g
eau ou lait (15-20°C) 300 g
crème fraiche (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 PASSION FRUIT 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.
Ce produit peut également être utilisé selon la méthode indirecte : fouetter d'abord LILLY PASSION FRUIT avec de l'eau ou du lait, puis incorporer de 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 PASSION FRUIT dans la recette ci-dessus jusqu'à 250 g.

- Ajouter] du sucre à la crème si nécessaire.
Dans le cas des bavarois, 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.