

# TIRAMISU LILLY

PASTRY LILLY

Préparation en poudre aromatisée tiramisu, spécialement conçue pour la réalisation à froid de mousses, bavarois et desserts glacés. Rapide et facile d'utilisation, 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 01070499

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Lait

Cross-contaminations



Soja

## INFO

### Détails

Base en poudre pour la préparation à froid de mousses, bavarois et parfaits au goût de Tiramisù. 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 bavaroises, mousses et parfaits au Tiramisù.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

**Denomination**

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

**Directions for use**

LILLY TIRAMISU 200 g

eau ou lait (15-20°C) 200 g

crème fraîche(4-5°C) 1000 g

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

Compléter le dessert réalisé avec LILLY TIRAMISU' en en saupoudrant la surface avec HAPPYCAO ou en le recouvrant avec l'un des produits de la gamme MIRROR.

**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 TIRAMISU dans la recette ci-dessus jusqu'à 250 g.

- Ajouter



Extraordinary  
made simple.