



LILLY NEUTRO 10

Base in polvere neutra per la preparazione a freddo di mousse, bavaresi e semifreddi. Può essere utilizzato come stabilizzante della panna fresca. Estremamente pratico e facile da utilizzare è un ottimo sostituto della gelatina in fogli, con utilizzo a freddo. Stabile sia alla surgelazione che al taglio. Scopri l'intera gamma Lilly.

DETTAGLI PRODOTTO

COD 01070085

CLAIM

MODALITÀ D'USO

LILLY _____ g 200

acqua o latte _____ g 200

panna (4-5°C) _____ g 1000

paste aromatizzanti IRCA o paste alla frutta q.b.

Montare panna, acqua o latte e LILLY in planetaria con frusta, unire l'aromatizzante prescelto (MORELLINA, MORELLINA BITTER, IRCA CHOC, IRCACAO, COVERCREAM CIOCCOLATO, PASTA NOCCIOLA, PASTA ZABAIONE o paste alla frutta) mescolando delicatamente. Stendere sul fondo degli stampi uno strato sottile di pan di Spagna e riempire uniformemente. Porre in frigorifero od in freezer per circa 40 minuti. Per una presentazione di particolare effetto ricoprire o decorare con MIRROR CIOCCOLATO o MIRROR CIOCCOLATO BIANCO (creme per coperture a specchio resistenti alla surgelazione).

AVVERTENZE:

- aggiungere zucchero alla panna qualora lo si ritenesse necessario.
- qualora si intenda utilizzare sostituti vegetali della panna la ricetta consigliata è: Panna Vegetale 800 g, acqua 400-500 g, LILLY 200 g.
- nel caso si producano bavaresi, mousse o semifreddi a due gusti si consiglia di separarli con uno strato sottile di pan di Spagna.

ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

ALLERGENI



CONTAMINAZIONI



DEMINIMIZZAZIONE TECNICA

DETERMINAZIONE TECNICA

preparato per creme a base di panna. Prodotto semilavorato.