

CAPPUCCINO LILLY

PASTELARIA LÍRIO

Mistura em pó com sabor de cappuccino, especialmente desenvolvida para o preparo de mousses, bavaoises e sobremesas geladas pelo método a frio. Rápida e fácil de usar, é uma excelente substituta da gelatina em folhas. Resistente ao congelamento, garante resultados perfeitos. A versão com sabor neutro também pode ser usada para estabilizar e dar mais firmeza ao chantilly. Descubra toda a linha de produtos Lilly!



MODALITÀ D'USO



Bavarois



Mousse



Semifreddo



Panna cotta



Jellying agent

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070599

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soybeans



Milk

INFO

Details

Base em pó com sabor de cappuccino para o preparo a frio de mousses, bávaros e semifreddos. Extremamente prática e fácil de usar, é uma excelente alternativa à gelatina em folhas, com uso a frio. Estável tanto ao congelamento quanto ao corte. Na variante neutra, pode ser usado como estabilizador para creme fresco.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Descrizione

preparação em pó para a fabricação a frio de bávaros, mousses e semifreddos com sabor de cappuccino com pedaços de chocolate.

Denomination

produto semielaborado para sobremesas à base de creme.

Directions for use

LILLY CAPPUCCINO 200 g

água (10-15°C) 250 g

chantilly 1000 g

Mexa com o batedor de LILLY CAPPUCCINO em água e incorpore gradualmente o chantilly sem açúcar. Armazenar nos moldes apropriados e colocar no frigorífico durante pelo menos 2 horas ou no congelador durante pelo menos 40 minutos.



Extraordinary
made simple.