

# QUEIJO LILLY-KAESE

PASTELARIA

LÍRIO

Mistura em pó feita de quark, um tipo de queijo, especialmente desenvolvida para o preparo de mousses, bavaoises e sobremesas geladas pelo processo 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 01070533

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Milk

Cross-contaminations



Soybeans

## INFO

### Details

Base em pó com queijo quark para a preparação a frio de mousses, bavaoises e semifreddos com sabor a cheesecake. 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.

### Descrizione

preparação em pó para a fabricação a frio de bávaros, mousses e semifreddos de quarks em pó.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

**Denomination**

produto semielaborado para sobremesas à base de creme.

**Directions for use**

LILLY KAESE 200 g

água (10-15°C) 500 g

chantilly 500 g

Mexa com um batedor LILLY CHEESE KAESE 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.