

LILLY CIOCCOLATO

PASTELARIA

LÍRIO

Mistura em pó à base de chocolate, 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



Jellying agent



Mousse



Panna cotta



Semifreddo

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070498

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross-contaminations



Soybeans



Milk

INFO

Details

Base em pó com chocolate para o preparo a frio de mousse, alimentos bávaros e semifreddos. Extremamente prático e fácil de usar, é um excelente substituto da 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 chocolate em pó bávaro, mousse e semifreddi.

Denomination

produto semielaborado para sobremesas à base de creme.

Directions for use

LILLY CIOCCOLATO 200 g

água ou leite(15-20°C) 300 g

creme(4-5°C) 1000 g

Chantilly, água ou leite e LILLY CIOCCOLATO em um planetário com batedor. Armazenar nos moldes apropriados e colocar no frigorífico durante pelo menos 2 horas ou no congelador durante pelo menos 40 minutos.

Também é possível usar o produto com o método indireto misturando previamente com um batedor LILLY CIOCCOLATO à água ou ao leite e, em seguida, incorporando o creme sem açúcar levemente batido.

Para uma apresentação de efeito particular, cubra ou decore com um dos produtos da gama MIRROR (cremes de cobertura de espelho resistentes ao congelamento) usando a variante de sabor preferida.

AVISOS:

- para obter bávaros, mousses ou semifreddos com sabor e cor mais intensos, é aconselhável aumentar a dosagem de LILLY CIOCCOLATO, na receita acima, até 250 g.

- adicionar açúcar ao creme, se necessário.

- se você produz bávaros, mousses ou alimentos semi-fritos em dois sabores, é aconselhável separá-los com uma fina camada de bolo de esponja.

- se você pretende usar substitutos vegetais para o creme, recomenda-se não chicotear a mistura por muito tempo para evitar atingir uma consistência muito alta.



Extraordinary
made simple.