

LILLY CIOCCOLATO

LATTE

PASTELARIA LÍRIO

Mistura em pó feita com chocolate ao leite, 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



Bavaoises



Mousse



Semifreddo



Panna cotta



Jellying agent

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070753

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Milk

Cross-contaminations



Soybeans

INFO

Details

Base em pó com chocolate ao leite para o preparo a frio de mousse, bavaoises 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.

Descrizione

preparação em pó para a confecção a frio de bávaros, mousses e semifreddos de chocolate ao leite.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Denomination

produto semielaborado para sobremesas à base de creme.

Directions for use

LILLY CIOCCOLATO LATTE 200 g

água ou leite(15-20°C) 300 g

creme de leite(4-5°C) 1000 g (ou creme adoçado a 50-100 g/l)

Bata o chantilly, água ou leite e LILLY CIOCCOLATO LATTE em 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 o LILLY CIOCCOLATO LATTE com o batedor com água ou leite e, em seguida, incorporando o creme sem açúcar levemente batido.

AVISOS:

- para obter bávaros, mousses ou semifreddos com sabor e cor mais intensos, é aconselhável aumentar a dosagem de LILLY CIOCCOLATO LATTE, na receita acima, até 250 g.
- adicionar açúcar ao creme, se necessário.
- para preparar bavareses, mousses ou semifreddos de dois sabores, recomenda-se 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.