

LÍRIO MANGA

PASTELARIA LÍRIO

Mistura em pó com sabor de manga, 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



Panna cotta



Mousse



Jellying agent



Semifreddo

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070601

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross-contaminations



Soybeans



Milk

INFO

Details

Base em pó para o preparo a frio de mousse, bávaro e semifreddos de manga. 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

preparo em pó para a produção a frio de bávaros, mousses e semifreddos de manga.

Denomination

produto semielaborado para sobremesas à base de creme.

Directions for use

LILLY MANGO 200 g

água ou leite(15-20°C) 300 g

creme (4-5°C) 1000 g

Montar chantilly, água ou leite e LILLY MANGO 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 a LILLY MANGO com um batedor em água ou leite e, em seguida, incorporando o creme sem açúcar levemente batido.



Extraordinary
made simple.