

LÍRIO NEUTRO

PASTELARIA

LÍRIO

Mistura em pó com sabor neutro, especialmente desenvolvida para o preparo de mousses, bavaoises e sobremesas geladas pelo método a frio. Também pode ser usada para estabilizar e dar mais firmeza ao creme de leite fresco batido. Rápida e fácil de usar no processo a frio, é uma excelente substituta da gelatina em folhas. Resistente ao congelamento, garante resultados perfeitos. Descubra toda a linha de produtos Lilly!



MODALITÀ D'USO



Bavaois



Mousse



Semifreddo



Panna cotta



Jellying agent

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070085

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Milk

Cross-contaminations



Eggs

INFO

Details

Base em pó neutra para o preparo a frio de mousses, bavaoises e semifreddos. Pode ser utilizada também como estabilizante para creme de leite fresco. 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.

Descrizione

pó branco; base neutra, para o preparo a frio de bavaoises, mousses, semifreddos e panna cotta.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Denomination

preparado para cremes à base de creme de leite. Produto semielaborado.

Directions for use

LILLY _____ 200 g

água ou leite _____ 200 g

creme (4-5°C) _____ 1000 g

Pastas aromatizantes IRCA ou pastas de frutas a gosto

Bata creme de leite, água ou leite junto com LILLY na batedeira planetária, utilizando o batedor tipo globo.

Em seguida, adicione o aromatizante desejado (MORELLINA, MORELLINA BITTER, IRCA CHOC, IRCACAO, COVERCREAM CIOCCOLATO, PASTA NOCCIOLA, PASTA ZABAIONE ou pastas de frutas) e misture delicadamente até obter uma textura homogênea. Espalhe uma camada fina de pão de ló no fundo das formas e preencha uniformemente. Leve à geladeira ou ao congelador por cerca de 40 minutos. Para uma apresentação particularmente impressionante, cubra ou decore com MIRROR CIOCCOLATO ou MIRROR CIOCCOLATO BIANCO (cremes com cobertura de espelho resistentes ao congelamento).

AVISOS:

- adicionar açúcar ao creme de leite, se necessário.

- se você pretende usar substitutos vegetais do creme de leite, a receita recomendada é: Creme vegetal 800 g, água 400-500 g, LILLY 200 g.

- Para preparar bavaoís, mousses ou semifreddos de dois sabores, recomenda-se separá-los com uma fina camada de pão de ló.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070508

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Milk

Cross-contaminations



Eggs



Soybeans

INFO

Details

Base em pó neutra para o preparo a frio de mousses, bavaoís e semifreddos. Pode ser utilizada também como estabilizante para creme de leite fresco. 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.

Descrizione

pó branco; base neutra, para o preparo a frio de bavaoís, mousses, semifreddos e panna cotta.

Denomination

preparado para cremes à base de creme de leite. Produto semielaborado.

Directions for use

LILLY _____ 200 g

água ou leite _____ 200 g

creme (4-5°C) _____ 1000 g

Pastas aromatizantes IRCA ou pastas de frutas a gosto

Bata creme de leite, água ou leite junto com LILLY na batedeira planetária, utilizando o batedor tipo globo.



Extraordinary
made simple.

Em seguida, adicione o aromatizante desejado (MORELLINA, MORELLINA BITTER, IRCA CHOC, IRCACAO, COVERCREAM CIOCCOLATO, PASTA NOCCIOLA, PASTA ZABAIONE ou pastas de frutas) e misture delicadamente até obter uma textura homogênea. Espalhe uma camada fina de bolo de esponja no fundo das formas e preencha uniformemente. Leve à geladeira ou ao congelador por cerca de 40 minutos. Para uma apresentação particularmente impressionante, cubra ou decore com MIRROR CIOCCOLATO ou MIRROR CIOCCOLATO BIANCO (cremes com cobertura de espelho resistentes ao congelamento).

AVISOS:

- adicionar açúcar ao creme de leite, se necessário.
- se você pretende usar substitutos vegetais do creme de leite, a receita recomendada é: Creme vegetal 800 g, água 400–500 g, LILLY 200 g.
- Para preparar bavaoises, mousses ou semifreddos de dois sabores, recomenda-se separá-los com uma fina camada de bolo de esponja.



Extraordinary
made simple.