

LILLY NOCCIOLA

PASTELARIA

LÍRIO

Mistura em pó com sabor a avelã, 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



Bavaois



Panna cotta



Mousse



Jellying agent



Semifreddo

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070603

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Milk



Nuts

Cross-contaminations



Cereals



Eggs



Soybeans

SO₂

Sulphur

INFO

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Details

Base em pó para o preparo a frio de mousses, bávaros e semifreddos de avelã. 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 produção a frio de bávaros, mousses e semifreddos de avelã.

Denomination

produto semielaborado para sobremesas à base de creme.

Directions for use

LILLY HAZELNUT 200 g

água (10-15°C) 250 g

chantilly 1000 g

Mexa com um batedor LILLY HAZELNUT 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.