

# LÍRIO MARACUJÁ

PASTELARIA LÍRIO

Mistura em pó com sabor de maracujá, 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. Estável 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



Panna cotta



Mousse



Jellying agent



Semifreddo

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070756

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross-contaminations



Soybeans



Milk

## INFO

### Details

Base em pó para o preparo a frio de maracujá bávaros, mousse 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.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

**Descrizione**

preparo em pó para confecção a frio de maracujá bávaros, mousse e semifreddos.

**Denomination**

produto semielaborado para sobremesas à base de creme.

**Directions for use**

LILLY PASSION FRUIT 200 g

água ou leite(15-20°C) 300 g

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

Bata o chantilly, água ou leite e LILLY PASSION FRUIT em um planetário com um 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 PASSION FRUIT com água ou leite com um batedor e, em seguida, incorporando o creme levemente sem açúcar.

**AVISOS:**

- para obter bávaros, mousses ou semifreddos com sabor e cor mais intensos, é aconselhável aumentar a dosagem de LILLY PASSION FRUIT, na receita acima, até 250 g.
- adicionar açúcar ao creme, se necessário.
- para preparar bavaoises, 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.