

# LÍRIO PERA

PASTELARIA LÍRIO

Mistura em pó com sabor de pera, 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



Bavarois



Panna cotta



Mousse



Jellying agent



Semifreddo

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070535

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross-contaminations



Cereals



Eggs



Soybeans



Milk

## INFO

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

**Details**

Base em pó para o preparo a frio de mousse, bavaois e semifreddos de pera. 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**

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

**Denomination**

produto semielaborado para sobremesas à base de creme.

**Directions for use**

LILLY PERA 200 g

água ou leite(15-20°C) 300 g

creme (4-5°C) 1000 g

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

Para uma apresentação de efeito particular, cubra ou decore com um dos produtos da gama MIRROR ( cremes de cobertura de espelho resistentes ao congelamento) usando a variante de sabor preferida.

AVISOS:

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