

# LÍRIO TIRAMISU

PASTELARIA LÍRIO

Mistura em pó com sabor de tiramisú, 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



Mousse



Semifreddo



Panna cotta



Jellinging agent

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070499

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Milk

Cross-contaminations



Soybeans

## INFO

### Details

Base em pó para a preparação a frio de tiramisú com sabor de mousse, bávaro 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.

### Descrizione

preparação em pó para a produção a frio de bávaros, mousses e semifredds de tiramisú.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

**Denomination**

produto semielaborado para sobremesas à base de creme.

**Directions for use**

LILLY TIRAMISU' 200 g

água ou leite(15-20°C) 200 g

creme (4-5°C) 1000 g

Bata o creme, a água ou o leite e o LILLY TIRAMISU' na batedeira com o 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 TIRAMISU' com água ou leite com um batedor e, em seguida, incorporando o creme levemente sem açúcar.

Complete a sobremesa feita com LILLY TIRAMISU' polvilhando a superfície com HAPPYCAO ou cobrindo-a com um dos produtos da linha MIRROR.

**AVISOS:**

- para obter bávaros, mousses ou semifredds com sabor e cor mais intensos, recomenda-se aumentar a dosagem de LILLY TIRAMISU' , na receita acima, até 250 g.
- adicionar açúcar ao creme, se necessário.
- se você produz bávaros, mousses ou alimentos semi-fritos em dois sabores, é aconselhável 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.