

IOGURTE LILLY

PASTELARIA LÍRIO

Mistura em pó com sabor de iogurte, 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



Mousse



Semifreddo



Panna cotta



Jellying agent

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070506

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Milk

Cross-contaminations



Soybeans

INFO

Details

Base em pó para o preparo a frio de mousse, iogurte 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 preparação fria de bávaros, mousses e semifredds de iogurte.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Denomination

produto semielaborado para sobremesas à base de creme.

Directions for use

LILLY YOGURT 200 g

água (10-15°C) 500 g

chantilly 600 g

Mexa com um batedor de LILLY YOGURT 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.

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: adicionar açúcar ao creme de leite, se necessário.



Extraordinary
made simple.