



irca

SINCE 1919

LILLY & MIRROR

Linea creme idrate / *Hydrated creams line*

Linea HORECA / *HORECA line*

LILLY & MIRROR

TORTE / CAKES

CIAMBELLA AL CAMELLO

Panna (35% m.g.) g 1000
LILLY CAMEL g 200
Acqua g 200

Cream (35% fat) g 1000
LILLY CAMEL g 200
Water g 200

RICETTA

RECIPE

In uno stampo di silicone a forma di anello (Ø 14 cm) stendere uno strato di PRALIN DELICRISP FRUIT ROUGES (H 2 cm) e porlo in abbattitore. Riempire per metà uno stampo di silicone a forma di ciambella (Ø 17 cm) con mousse al caramello, posizionare l'anello ai frutti rossi, chiudere con mousse ed uno strato di biscuit. Mettere in abbattitore. Sformare dallo stampo, coprire con MIRROR TOFFEE (precedentemente scaldato a 45°C), adagiare la torta su un disco di frolla cotta (H 3 mm), decorare con GRANELLA DI BISCOTTO e frutta fresca.

Roll out a layer of PRALIN DELICRISP FRUIT ROUGES (H 2 cm) into a silicon mould with ring shape (Ø 14 cm) and put it into a blast chiller. Fill in a silicon mould with ring shape (Ø 17 cm) for its half with caramel mousse, lay the red fruit ring, close with some mousse and a layer of biscuit. Put into the blast chiller. Take out of the mould, cover with MIRROR TOFFEE (previously warmed at 45°C), lay the cake onto a disk of baked shortpastry (H 3 mm), decorate with BISCUIT GRANULES and fresh fruit.

LILLY & MIRROR

MONOPORZIONI / SINGLE-PORTION

PECCATO DI GOLA

Panna (35% m.g.) g 1000
LILLY CIOCCOLATO BIANCO g 200
Acqua g 300
Zucchero g 50

Cream (35% fat) g 1000
LILLY WHITE CHOCOLATE g 200
Water g 300
Sugar g 50

RICETTA

RECIPE

Riempire per metà uno stampo di silicone monoporzione con la mousse al cioccolato bianco. Inserire il gelificato al lampone congelato (FRUTTIDOR LAMPONE g 250 + LILLY NEUTRAL g 50 + acqua g 50), chiudere con altra mousse ed uno strato di biscuit. Mettere in abbattitore. Sformare dallo stampo, spruzzare con spray effetto velluto (burro di cacao e cioccolato bianco), decorare con MIRROR LAMPONE scaldato a 45°C e lamponi.

Fill in a single-portion silicon mould for its half with white chocolate mousse. Add the frozen raspberry gelled product (FRUTTIDOR RASPBERRY g 250 + LILLY NEUTRAL g 50 + water g 50), close with other mousse and a layer of biscuit. Put into a blast chiller. Take out of the mould, spray with velvet effect (cocoa butter and white chocolate). Decorate with MIRROR RASPBERRY warmed at 45°C and raspberries.

FRESCHEZZA TROPICALE

Panna (35% m.g.) g 1000
LILLY PASSION FRUIT g 200
Acqua g 200

Cream (35% fat) g 1000
LILLY PASSION FRUIT g 200
Water g 200

RICETTA

RECIPE

Riempire per metà uno stampo di silicone con la mousse al frutto della passione, posizionare uno strato sottile di PRALIN DELICRISP COCONUT congelato, chiudere con altra mousse e uno strato di biscuit al pistacchio. Mettere in abbattitore. Sformare dallo stampo e spruzzare con spray effetto velluto giallo (burro di cacao, cioccolato bianco e colorante giallo). Decorare con MIRROR MANDARINO, macarons e cocco fresco.

Fill in a silicon mould for its half with passion fruit mousse, lay a thin layer of frozen PRALIN DELICRISP COCONUT, close with other mousse and a layer of pistachio biscuit. Put into a blast chiller. Take out of the mould and spray with yellow velvet effect (cocoa butter, white chocolate and yellow food colouring). Decorate with MIRROR TANGERINE, macarons and fresh coconut.

TRITTICO AL CIOCCOLATO

Panna (35% m.g.) g 1000
LILLY CIOCCOLATO LATTE g 200
Acqua g 300

Cream (35% fat) g 1000
LILLY MILK CHOCOLATE g 200
Water g 300

RICETTA

RECIPE

Riempire per metà uno stampo di silicone monoporzione rettangolare con la mousse al cioccolato al latte, posizionare uno strato sottile di PRALIN DELICRISP CAMEL FLEUR DE SEL congelato, chiudere con altra mousse e uno strato di biscuit al cioccolato. Mettere in abbattitore. Sformare dallo stampo e spruzzare con spray effetto velluto (burro di cacao e cioccolato fondente). Adagiare il dolce sopra un rettangolo di frolla cotta (H 2 mm) e decorare con una miscela di MIRROR EXTRA WHITE e BLITZ ICE GLITTER SILVER.

Fill in a single-portion rectangular silicon mould for its half with milk chocolate mousse. Lay a thin layer of frozen PRALIN DELICRISP CAMEL FLEUR DE SEL, close with other mousse and a layer of chocolate biscuit. Put into a blast chiller. Take out of the mould and spray with velvet effect (cocoa butter and dark chocolate). Lay the cake onto a baked shortpastry rectangle (H 2 mm) and decorate with a mixture of MIRROR EXTRA WHITE and BLITZ ICE GLITTER SILVER.

MANGO PILL

Panna (35% m.g.) g 1000
LILLY NEUTRAL g 200
Acqua g 200
JOYPASTE PASTRY MANGO g 50

Cream (35% fat) g 1000
LILLY NEUTRAL g 200
Water g 200
JOYPASTE PASTRY MANGO g 50

RICETTA

RECIPE

Riempire per metà uno stampo di silicone monoporzione con la mousse al mango. Inserire il gelificato al mango congelato (FRUTTIDOR MANGO g 250 + LILLY NEUTRAL g 50 + acqua g 50), chiudere con altra mousse ed uno strato di biscuit. Mettere in abbattitore. Sformare dallo stampo, coprire con MIRROR AMARENA scaldato a 45-50°C e decorare con GOCCE DI MERINGA e frutta fresca.

Fill in a single-portion silicon mould for its half with mango mousse. Add the frozen mango gelled product (FRUTTIDOR MANGO g 250 + LILLY NEUTRAL g 50 + water g 50), close with other mousse and a layer of biscuit. Put into a blast chiller. Take out of the mould, cover with MIRROR AMARENA warmed at 45-50°C, decorate with MERINGUE DROPS and fresh fruit.

MARQUISE ALLA PANNA COTTA

Mousse alla panna cotta / Panna Cotta mousse:
Panna (35% m.g.) / Cream (35% fat) g 1000
LILLY NEUTRAL g 200
Acqua / Water g 170
JOYPASTE PANNA COTTA g 60

Mousse al cioccolato / Chocolate mousse:
Panna (35% m.g.) / Cream (35% fat) g 1000
LILLY CIOCCOLATO / LILLY CHOCOLATE g 200
Acqua / Water g 300

RICETTA

RECIPE

In uno stampo di acciaio per semifreddi rettangolare, porre sul fondo uno strato di biscuit al cioccolato e nocciole. Riempire per metà con la mousse alla panna cotta, inserire delle amarene intere e porre in abbattitore. Riempire lo stampo con la mousse al cioccolato e rimettere in abbattitore. Sformare dallo stampo, coprire solo la superficie con MIRROR EXTRA DARK CHOCOLATE, tagliare dei rettangoli e decorare a piacere.

Lay a layer of chocolate-and-nut biscuit onto the bottom of a rectangular steel mould for semi-frozen products. Fill in for its half with Panna Cotta mousse, add some whole sour cherries and put into a blast chiller. Fill in the mould with the chocolate mousse and put into the blast chiller. Take out of the mould, cover only the surface with MIRROR EXTRA DARK CHOCOLATE, cut some rectangles and decorate at will.



LILLY sono basi pronte per la preparazione a freddo di creme alla panna come bavaresi, mousse, semifreddi, panna cotta ecc. Sono di estrema praticità d'impiego, garantiscono insuperabili livelli qualitativi e possibilità di molteplici aromatizzazioni. Le specialità realizzate con LILLY presentano inoltre una straordinaria stabilità alla surgelazione ed al taglio.



LILLY are ready-to-use mixes for the cold preparation of creams such as bavaroise, mousses, semi-frozen desserts, panna cotta, etc. They are very practical, grant a high-quality result and we offer several excellent flavours. LILLY specialities have an extraordinary stability when frozen or cut.

MIRROR sono specificatamente studiati per le glassature a specchio di torte gelato, semifreddi, bavaresi, mousse e torte. Si caratterizzano per la loro brillantezza che mantengono inalterata anche a basse temperature (-20°C), conferendo ai dolci un aspetto estremamente elegante. Possono essere utilizzati con successo anche sulle superfici inclinate.



MIRROR has been specifically studied for the mirror-glazing of ice-cream cakes, semi-frozen desserts, bavaroise, mousses and cakes. The main characteristic is its brightness even at low temperature (-20°C), giving the cakes an extremely elegant look. They can be successfully used on inclined surfaces too.

CONFEZIONI PACKAGINGS

SECCHIELLI DA KG 3 / 3 KG PAILS

Mirror Fragola, Mirror Lampone, Mirror Limone, Mirror Mandarino, Mirror Tropical, Mirror Amarena, Mirror Frutti Di Bosco, Mirror Kiwi, Mirror Pistacchio, Mirror Toffee, Mirror Neutral, Mirror Extra White

SECCHIELLI DA KG 6 / 6 KG PAILS

Mirror Extra Dark Chocolate, Mirror Cioccolato Fondente, Mirror Cioccolato Bianco, Mirror Cioccolato Latte, Mirror Cioccolato Gianduia, Mirror Caramel

CARTONI DA 6 KG (6 x 1 KG) / 6 KG CARTONS (6 x 1 KG)

Lilly Cioccolato Fondente 90%, Lilly Cioccolato Latte 30%, Lilly Cioccolato Bianco 35%, Lilly Nocciola*, Lilly Stracciatella, Lilly Caramel, Lilly Tiramisù, Lilly Cappuccino, Lilly Yogurt, Lilly Passion Fruit, Lilly Mango, Lilly Pera, Lilly Fragola, Lilly Lampone, Lilly Limone, Lilly Cheese-Kaese, Lilly Neutro

* può contenere tracce di glutine / It may contain traces of gluten

For further information
visit our website

www.irca.eu

FOLLOW US!

