

LILLY CAPPUCCINO

PASTRY LILLY

Cappuccino flavoured powdered mix, specially designed for cold process making of mousses, bavaois and chilled desserts. Quick and easy to use in cold process, it is an excellent replacement for sheet gelatin. Freeze-stable, guaranteed clean-cut results. Neutral flavour version can be also used to make fresh liquid cream stable and firmer when whipped. Discover the whole Lilly range of products!



MODALITÀ D'USO



Bavarese



Mousse



Semifreddo



Panna cotta



Gelificante

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070599

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



Milch

INFO

Details

Grundmischung in Pulverform mit Cappuccino-Geschmack für die Zubereitung von Mousse, Bavaroise und Parfaits. Äußerst praktisch und einfach in der Anwendung, ist es ein hervorragender Ersatz für Blattgelatine bei der Kaltzubereitung. Sowohl beim Einfrieren als auch beim Schneiden stabil. In der neutralen Variante kann es als Stabilisator für frische Sahne verwendet werden.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Beschreibung

Halbfertigpulver für die Kaltzubereitung von Bavaroise, Mousse und Parfaits mit Cappuccino-Geschmack und Schokoladenstückchen.

Denomination

Halbfertigprodukt für Desserts auf Sahnebasis.

Directions for use

LILLY CAPPUCCINO 200 g

Wasser (10-15 °C) 250 g

Schlagsahne 1000 g

LILLY CAPPUCCINO mit dem Wasser mit einem Schneebesen verrühren und nach und nach die ungesüßte Schlagsahne unterheben. In die entsprechenden Formen füllen und mindestens 2 Stunden im Kühlschrank oder mindestens 40 Minuten im Gefrierschrank kühlen.



Extraordinary
made simple.