

# LILLY CHEESE-KAESE

PASTRY LILLY

Powdered mix made from quark, cheese, 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 01070533

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Milch

Cross-contaminations



Soja

## INFO

### Details

Grundmischung in Pulverform mit Quark für die kalte Zubereitung von Mousse, Bavaroise und Parfaits mit Käsekuchengeschmack. 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.

### Beschreibung

Halbfertigpulver für die Kaltzubereitung von Bavaroise, Mousse und Parfaits aus Quarkpulver.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

**Denomination**

Halbfertigprodukt für Desserts auf Sahnebasis.

**Directions for use**

LILLY KAESE 200 g

Wasser (10-15 °C) 500 g

Schlagsahne 500 g

Mit einem Schneebesen LILLY CHEESE KAESE mit dem Wasser 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.