

LILLY CIOCCOLATO

BIANCO

PASTRY LILLY

Powdered mix made from white chocolate, specially designed for cold process making of mousses, bavares 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



Panna cotta



Mousse



Gelificante



Semifreddo

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070754

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Milch

Cross-contaminations



Soja

INFO

Details

Grundmischung in Pulverform mit weißer Schokolade für die Kaltzubereitung 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.

Beschreibung

Halbfertigpulver für die Kaltzubereitung von Bavaroise, Mousse und Parfaits mit weißer Schokolade.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Denomination

Halbfertigprodukt für Desserts auf Sahnebasis.

Directions for use

LILLY WEISSE SCHOKOLADE 200 g

Wasser oder Milch (15-20 °C) 300 g

Sahne (4-5 °C) 1000 g (oder gezuckerte Sahne mit 50-100 g/l)

Sahne, Wasser oder Milch und LILLY WEISSE SCHOKOLADE in einer Küchenmaschine mit Schneebesen aufschlagen. In die entsprechenden Formen füllen und mindestens 2 Stunden im Kühlschrank oder mindestens 40 Minuten im Gefrierschrank kühlen.

Das Produkt kann auch indirekt verwendet werden, indem man zuvor LILLY WEISSE SCHOKOLADE mit Wasser oder Milch verrührt und dann die leicht geschlagene ungesüßte Sahne unterhebt.

HINWEISE:

- Um Bavaroise, Mousses oder Parfaits mit intensiverem Geschmack und intensiverer Farbe zu erhalten, empfehlen wir, die Dosierung von LILLY WEISSE SCHOKOLADE im oben angegebenen Rezept auf bis zu 250 g zu erhöhen.
- Fügen Sie der Sahne bei Bedarf Zucker hinzu.
- Bei der Zubereitung von Bavaroise, Mousse oder Parfaits mit zwei Geschmacksrichtungen empfiehlt es sich, diese mit einer dünnen Schicht Biskuit zu trennen.
- Wenn Sie pflanzliche Sahneersatzprodukte verwenden möchten, sollten Sie die Mischung nicht zu lange aufschlagen, damit sie nicht zu fest wird.



**Extraordinary
made simple.**