

# LILLY CIOCCOLATO

PASTRY LILLY

Powdered mix made from chocolate, 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



Panna cotta



Gelificante



Semifreddo



Mousse

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070498

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross-contaminations



Soja



Milch

## INFO

### Details

Grundmischung in Pulverform mit Schokolade für die kalte Zubereitung von Mousse, Bavaroise und Parfaits. Äußerst praktisch einfach in der Anwendung, ist es ein hervorragender Ersatz für Blattgelatine bei der Kaltzubereitung. Sowohl beim Einfrieren als 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 aus Schokoladenpulver.

## **Denomination**

Halbfertigprodukt für Desserts auf Sahnebasis.

## **Directions for use**

LILLY SCHOKOLADE 200 g

Wasser oder Milch (15-20 °C) 300 g

Sahne (4-5 °C) 1000 g

Sahne, Wasser oder Milch und LILLY 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 SCHOKOLADE mit Wasser oder Milch verrührt und die leicht geschlagene ungesüßte Sahne unterhebt.

Für eine besonders effektvolle Präsentation mit einem der Produkte aus der MIRROR-Reihe (gefrierbeständige Mirror-Gläze) in gewünschter Geschmacksrichtung überziehen oder dekorieren.

### **HINWEISE:**

- Um Bavaroise, Mousses oder Parfaits mit intensiverem Geschmack und intensiverer Farbe zu erhalten, empfehlen wir, die Dosis von LILLY 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.**