

LILLY MANGO

PASTRY LILLY

Mango flavoured powdered mix, specially designed for cold process making of mousses, bavarois 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 01070601

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross-contaminations



Soja



Milch

INFO

Details

Grundmischung in Pulverform für die kalte Zubereitung von Mousse, Bavaroise und Parfaits mit Mango. Äußerst praktisch und 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 Mousse, Bavaroise und Parfaits mit Mangogesmack.

Denomination

Halbfertigprodukt für Desserts auf Sahnebasis.

Directions for use

LILLY MANGO 200 g

Wasser oder Milch (15-20 °C) 300 g

Sahne (4-5 °C) 1000 g

Sahne, Wasser oder Milch und LILLY MANGO in einer Küchenmaschine mit Schneebesen aufschlagen. In die entsprechenden Füllungen 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 MANGO mit Wasser oder Milch verrührt und dann leicht geschlagene ungesüßte Sahne unterhebt.



Extraordinary
made simple.