

# LILLY MANGO

PASTRY LILLY

Mango 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



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 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 Mousse, Bavaoise 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 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 MANGO mit Wasser oder Milch verrührt und dann die leicht geschlagene ungesüßte Sahne unterhebt.



Extraordinary  
made simple.