

LILLY NEUTRO

PASTRY LILLY

Powdered mix with neutral flavour, specially designed for cold process making of mousses, bavaois and chilled desserts. It can be also used to make fresh liquid cream stable and firmer when whipped. Quick and easy to use in cold process, it is an excellent replacement for sheet gelatin. Freeze-stable, guaranteed clean-cut results. Discover the whole Lilly range of products!



MODALITÀ D'USO



Bavaoise



Panna cotta



Mousse



Gelificante



Semifreddo

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070085

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Milch

Cross-contaminations



Ei

INFO

Details

Neutrale Grundmischung in Pulverform für die Kaltzubereitung von Mousse, Bavaoise und Parfaits. Kann als Stabilisator für frische Sahne verwendet werden. 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.

Beschreibung

Weißes Pulver; neutrale Basis für die Kaltzubereitung von Bavaoise, Mousse, Parfaits und Panna Cotta.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Denomination

Zubereitung für Sahnecremes. Halbfertigprodukt.

Directions for use

LILLY _____ 200 g

Wasser oder Milch _____ 200 g

Sahne (4-5 °C) _____ 1000 g

IRCA-Aromapasten oder Fruchtpasten nach Belieben

Sahne, Wasser oder Milch und LILLY in einer Küchenmaschine mit einem Schneebesen aufschlagen, das ausgewählte Aroma (MORELLINA, MORELLINA BITTER, IRCA CHOC, IRCACAO, COVERCREAM SCHOKOLADE, HASELNUSSPASTE, ZABAIONEPASTE oder Fruchtpaste) unter vorsichtigem Rühren hinzufügen. Eine dünne Schicht Biskuit auf den Boden der Formen streichen und gleichmäßig füllen. Für etwa 40 Minuten in den Kühlschrank oder das Gefrierfach stellen. Für eine besonders effektvolle Präsentation mit MIRROR SCHOKOLADE oder MIRROR WEISSE SCHOKOLADE (gefrierbeständige Spiegelglasuren) überziehen oder dekorieren.

HINWEISE:

- Bei Bedarf Zucker zur Sahne hinzufügen.
- Wenn Sie pflanzliche Sahneersatzprodukte verwenden möchten, empfehlen wir folgendes Rezept: 800 g pflanzliche Sahne, 400-500 g Wasser, 200 g LILLY.
- Bei der Zubereitung von Bavaroise, Mousse oder Parfaits mit zwei Geschmacksrichtungen empfiehlt es sich, diese mit einer dünnen Schicht Biskuit zu trennen.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070508

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Milch

Cross-contaminations



Ei



Soja

INFO

Details

Neutrale Grundmischung in Pulverform für die Kaltzubereitung von Mousse, Bavaroise und Parfaits. Kann als Stabilisator für frische Sahne verwendet werden. 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.

Beschreibung

Weißes Pulver; neutrale Basis für die Kaltzubereitung von Bavaroise, Mousse, Parfaits und Panna Cotta.

Denomination

Zubereitung für Sahnecremes. Halbfertigprodukt.

Directions for use

LILLY _____ 200 g

Wasser oder Milch _____ 200 g

Sahne (4-5 °C) _____ 1000 g

IRCA-Aromapasten oder Fruchtpasten nach Belieben

Sahne, Wasser oder Milch und LILLY in einer Küchenmaschine mit einem Schneebesen aufschlagen, das ausgewählte



Extraordinary
made simple.

Aroma (MORELLINA, MORELLINA BITTER, IRCA CHOC, IRCACAO, COVERCREAM SCHOKOLADE, HASELNUSSPASTE, ZABAIONEPASTE oder Fruchtpaste) unter vorsichtigem Rühren hinzufügen. Eine dünne Schicht Biskuit auf den Boden der Formen streichen und gleichmäßig füllen. Für etwa 40 Minuten in den Kühlschrank oder das Gefrierfach stellen. Für eine besonders effektvolle Präsentation mit MIRROR SCHOKOLADE oder MIRROR WEISSE SCHOKOLADE (gefrierbeständige Spiegelglasuren) überziehen oder dekorieren.

HINWEISE:

- Bei Bedarf Zucker zur Sahne hinzufügen.
- Wenn Sie pflanzliche Sahneersatzprodukte verwenden möchten, empfehlen wir folgendes Rezept: 800 g pflanzliche Sahne, 400-500 g Wasser, 200 g LILLY.
- Bei der Zubereitung von Bavaroise, Mousse oder Parfaits mit zwei Geschmacksrichtungen empfiehlt es sich, diese mit einer dünnen Schicht Biskuit zu trennen.



Extraordinary
made simple.