

LILLY NOCCIOLA

PASTRY LILLY

Hazelnut 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 01070603

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Milch



Schalenfrüchte

Cross-contaminations



Glutenhaltiges



Ei



Soja

SO₂

Anidride

INFO

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Details

Grundmischung in Pulverform für die kalte Zubereitung von Mousse, Bavaoise und Parfaits mit Haselnussgeschmack. 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 Bavaoise, Mousse und Parfaits mit Haselnussgeschmack.

Denomination

Halbfertigprodukt für Desserts auf Sahnebasis.

Directions for use

LILLY HAZELNUT 200 g

Wasser (10-15 °C) 250 g

Schlagsahne 1000 g

LILLY HAZELNUT mit dem Wasser mit einem Schneebesen verrühren und nach und nach die ungesüßte Schlagsahne unterheben. In die entsprechenden Formen füllen und mindestens 2 Stunden im Kühlschrank oder mindestens 40 Minuten im Gefrierschrank kühlen.



Extraordinary
made simple.