

# LILLY STRACCIATELLA

PASTRY LILLY

Powdered mix with chocolate chips, specially designed for cold process making of stracciatella flavoured 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 01070583

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



Milch

## INFO

### Details

Base in polvere con pezzetti di cioccolato fondente per la preparazione a freddo di mousse, bavaresi e semifreddi al gusto stracciatella. Estremamente pratico e facile da utilizzare è un ottimo sostituto della gelatina in fogli, con utilizzo a freddo. Stabile sia alla surgelazione che al taglio. Nella variante neutra può essere utilizzato come stabilizzante della panna fresca.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

**Beschreibung**

preparato in polvere per la realizzazione a freddo di bavaresi, mousse e semifreddi con pezzetti di cioccolato fondente

**Denomination**

preparato per dolci a base di panna. Prodotto semilavorato.

**Directions for use**

LILLY STRACCIATELLA g 250

acqua o latte(15-20°C) g 200

panna (4-5°C) g 1000

Montare panna, acqua o latte e LILLY STRACCIATELLA in planetaria con frusta. Depositare negli appositi stampi e porre in frigorifero per almeno 2 ore od in freezer per almeno 40 minuti.

E' possibile utilizzare il prodotto anche con il metodo indiretto miscelando precedentemente con frusta LILLY STRACCIATELLA all'acqua od al latte ed incorporando poi la panna non zuccherata leggermente montata.

Per una presentazione di particolare effetto ricoprire o decorare con uno dei prodotti della gamma MIRROR ( creme per coperture a specchio resistenti alla surgelazione) utilizzando la variante di gusto preferita.



Extraordinary  
made simple.