LILLY YOGURT

PASTRY LILLY

Yogurt 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**
- **Mousse**
- **Semifreddo**
- **Panna cotta**
- **Gelificante**

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070506

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens

- **Milch**

Cross-contaminations

- **Soja**

INFO

Details
Grundmischung in Pulverform für die Kaltzubereitung von Mousse, Bavaroise und Joghurtsemi-freddi. 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 Bavaroise, Mousse und Parfaits mit Joghurt.

irca GROUP Extraordinary made simple.

Denomination
Halbfertigprodukt für Desserts auf Sahnebasis.

Directions for use
LILLY JOGHURT 200 g
Wasser (10-15 °C) 500 g
Schlagsahne g 600
LILLY JOGHURT 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.
Für eine besonders effektvolle Präsentation mit einem der Produkte aus der MIRROR-Reihe (gefrierbeständige Mirror-Glaze) in der gewünschten Geschmacksrichtung überziehen oder dekorieren.
HINWEISE: Bei Bedarf Zucker zur Sahne hinzufügen.