

# LILLY CIOCCOLATO

## BIANCO

PASTELES Lilly

Mezcla en polvo a base de chocolate blanco, especialmente diseñada para la elaboración en frío de mousses, bavareses y postres fríos. Rápida y fácil de usar en frío, es un excelente sustituto de la gelatina en láminas. Resistente a la congelación, garantiza resultados perfectos. La versión de sabor neutro también se puede usar para dar estabilidad y firmeza a la nata líquida fresca al batirla. ¡Descubre toda la gama de productos Lilly!



### MODALITÀ D'USO



Bavarese



Mousse



Semifreddo



Panna cotta



Gelificante

### DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070754

### ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Leche

Cross-contaminations



La

### INFO

#### Detalles

Base en polvo con chocolate blanco para la preparación en frío de mousses, bavareses y semifríos. Extremadamente práctico y fácil de usar, es un excelente sustituto de la gelatina en hoja, con uso en frío. Estable tanto a la ultracongelación como al corte. En la variante Neutra se puede utilizar como estabilizador de la nata fresca.

#### Descripción

preparado en polvo para la elaboración en frío de bavareses, mousses y semifríos de chocolate blanco.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

**Denomination**

producto semielaborado para dulces a base de nata.

**Directions for use**

LILLY CIOCCOLATO BIANCO 200 g

agua o leche (15-20 °C) 300 g

nata (4-5 °C) 1000 g (o nata azucarada a 50-100 g/l)

Montar nata, agua o leche y LILLY CIOCCOLATO BIANCO en batidora planetaria con batidor. Depositar en los moldes correspondientes y colocar en el refrigerador durante al menos 2 horas o en el congelador durante al menos 40 minutos.

Es posible utilizar el producto también con el método indirecto mezclando previamente con batidor LILLY CIOCCOLATO BIANCO con agua o leche e incorporando después la nata sin azúcar ligeramente montada.

**ADVERTENCIAS:**

- para obtener bavaroises, mousses o semifríos de sabor y color más intensos, se recomienda aumentar la dosis de LILLY CIOCCOLATO BIANCO, en la receta anterior, hasta 250 g.
- añadir azúcar a la nata si se considera necesario.
- en caso de que se elaboren bavaroises, mousses o semifríos de dos sabores, se recomienda separarlos con una fina capa de bizcocho.
- si se pretende utilizar sustitutos vegetales de la nata, se recomienda no montar la mezcla durante demasiado tiempo para evitar que alcance una consistencia demasiado elevada.



**Extraordinary  
made simple.**