

LÁMPARA LILLY

PASTELES Lilly

Mezcla en polvo con sabor a frambuesa, 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 estabilizar y dar mayor firmeza a la nata líquida fresca al batirla. ¡Descubre toda la gama de productos Lilly!



MODALITÀ D'USO



Bavarese



Panna cotta



Mousse



Gelificante



Semifreddo

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070502

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross-contaminations



La



Leche

INFO

Detalles

Base en polvo para la preparación en frío de mousses, bavareses y semifríos de frambuesa. 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 puede utilizar como estabilizador de la nata fresca.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Descripción

preparado en polvo para la elaboración en frío de bavaoises, mousses y semifríos de frambuesa.

Denomination

producto semielaborado para dulces a base de nata.

Directions for use

LILLY LAMPONE 200 g

agua o leche (15-20 °C) 300 g

nata (4-5 °C) 1000 g

Montar nata, agua o leche y LILLY LAMPONE 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 LAMPONE con agua y incorporando después la nata sin azúcar ligeramente montada.

Para una presentación de efecto especial, recubrir o decorar con uno de los productos de la gama MIRROR (cremas para cobertura espejo resistentes a la ultracongelación) utilizando la variante de sabor que se desee.

ADVERTENCIAS:

- para obtener bavaoises, mousses o semifríos de sabor y color más intensos, se recomienda aumentar la dosis de LILLY LAMPONE a la receta anterior, hasta 250 g.

- añadir azúcar a la nata si se considera necesario.

- en caso de que se elaboren bavaoises, 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.