

LILLY MANGO

PASTELES

Lilly

Base en polvo para la preparación en frío de mousses, bavaroises y semifríos de mango. 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.



MODALITÀ D'USO



Bavarese



Panna cotta



Mousse



Gelificante



Semifreddo

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070601

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Cross-contaminations



La



Leche

INFO

Detalles

Base en polvo para la preparación en frío de mousses, bavaroises y semifríos de mango. 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 bavaroises, mousses y semifríos de mango.

Denomination

producto semielaborado para dulces a base de nata.

Directions for use

LILLY MANGO 200 g

agua o leche (15-20 °C) 300 g

nata (4-5 °C) 1000 g

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



Extraordinary
made simple.