

LILLY NOCCIOLA

PASTELES

Lilly

Mezcla en polvo con sabor a avellana, especialmente diseñada para la elaboración en frío de mousses, bavarois 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 01070603

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Leche



Frutos

Cross-contaminations



Cereales



Huevos



La

SO₂

Anidride

INFO

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Detalles

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

Denomination

producto semielaborado para dulces a base de nata.

Directions for use

LILLY HAZELNUT 200 g

agua (10-15 °C) 250 g

nata montada 1000 g

Mezclar con el batidor LILLY HAZELNUT y agua, luego incorporar gradualmente la nata montada sin azúcar. Depositar en los moldes correspondientes y colocar en el refrigerador durante al menos 2 horas o en el congelador durante al menos 40 minutos.



Extraordinary
made simple.