LILLY TIRAMISU

PASTELES Lilly

Base en polvo para la preparación en frío de mousses, bavaroises y semifríos con sabor a tiramisú. 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**
- **Mousse**
- **Semifreddo**
- **Panna cotta**
- **Gelificante**

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070499

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

irca GROUP Extraordinary made simple.

Allergens

Leche

Cross-contaminations

La

INFO

Detalles
Base en polvo para la preparación en frío de mousses, bavaroises y semifríos con sabor a tiramisú. 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 tiramisú.

Denomination
producto semielaborado para dulces a base de nata.

Directions for use
LILLY TIRAMISU 200 g
agua o leche (15-20 °C) 200 g
nata (4-5 °C) 1000 g
Montar nata, agua o leche y LILLY TIRAMISU 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 TIRAMISU con agua o leche e incorporando después la nata sin azúcar ligeramente montada.
Completar el dulce elaborado con LILLY TIRAMISU espolvoreando la superficie con HAPPYKAO o recubriéndolo con uno de los productos de la gama MIRROR.
ADVERTENCIAS:
- para obtener bavaroises, mousses o semifríos de sabor y color más intensos, se recomienda aumentar la dosis de LILLY TIRAMISU, 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.