

# LILLY CAPPUCCINO

PÂTISSERIE LILLY

Préparation en poudre aromatisée cappuccino, spécialement conçue pour la préparation à froid de mousses, bavarois et desserts glacés. Rapide et facile à utiliser, elle remplace avantageusement la gélatine en feuilles. Stable à la congélation, elle garantit des résultats impeccables. La version neutre permet également de stabiliser la crème liquide fraîche et d'obtenir une crème fouettée plus ferme. Découvrez toute la gamme Lilly !



## MODALITÀ D'USO



Bavarese



Panna cotta



Mousse



Gelificante



Semifreddo

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070599

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



Lait

## INFO

### Détails

Base en poudre au goût cappuccino pour la préparation à froid de mousses, bavarois et parfaits. Extrêmement pratique et facile à utiliser, c'est un excellent substitut à la gélatine en feuilles, avec une utilisation à froid. Stable à la fois à la congélation et à la coupe. Dans la variante neutre, il peut être utilisé comme stabilisant de la crème fraîche.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

**Description**

préparation en poudre pour la fabrication à froid de bavarois, de mousses et de parfaits au goût cappuccino avec des morceaux de chocolat.

**Denomination**

produit semi-fini pour pâtisseries à base de crème fraîche.

**Directions for use**

LILLY CAPPUCCINO 200 g

eau (10-15°C) 250 g

crème fouettée 1000 g

Mélanger LILLY CAPPUCCINO et l'eau au fouet et incorporer progressivement la crème fouettée non sucrée. Verser dans les moules adaptés et conserver au réfrigérateur pendant au moins 2 heures ou au congélateur pendant au moins 40 minutes.



Extraordinary  
made simple.