

LILLY CIOCCOLATO

PÂTISSERIE LILLY

Préparation en poudre à base de chocolat, spécialement conçue pour la réalisation à froid de mousses, bavarois et desserts glacés. Rapide et facile d'utilisation, elle remplace avantageusement la gélatine en feuilles. Stable à la congélation, elle garantit des résultats impeccables. La version au goût 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



Gelificante



Mousse



Panna cotta



Semifreddo

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070498

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross-contaminations



Soja



Lait

INFO

Détails

Base en poudre neutre 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 sa variante neutre, il peut être utilisé comme stabilisant de la crème fraîche.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Description

préparation en poudre pour la réalisation à froid de bavarois, mousses, parfaits au chocolat en poudre.

Denomination

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

Directions for use

LILLY CIOCCOLATO 200 g

eau ou lait (15-20°C) 300 g

crème (4-5°C)..... 1000 g

Monter la crème, l'eau ou le lait et LILLY CIOCCOLATO dans le robot pâtissier muni d'un fouet. Verser dans les moules adaptés et conserver au réfrigérateur pendant au moins 2 heures ou au congélateur pendant au moins 40 minutes.

Il est également possible d'utiliser le produit avec la méthode indirecte en mélangeant d'abord LILLY CIOCCOLATO avec de l'eau ou du lait à l'aide d'un fouet puis en incorporant la crème non sucrée légèrement fouettée.

Pour une présentation particulièrement efficace, napper ou décorer avec l'un des produits de la gamme MIRROR (crèmes pour glaçage effet miroir résistantes à la congélation) en utilisant votre variante de goût préférée.

ATTENTION :

- Pour des bavarois, des mousses ou des parfaits au goût et à la couleur plus intenses, nous recommandons d'augmenter la quantité de LILLY CIOCCOLATO dans la recette ci-dessus jusqu'à 250 g.

- Ajouter du sucre à la crème si nécessaire.

Dans le cas des bavarois, mousses ou parfaits à deux parfums, nous recommandons de séparer les deux crèmes par une fine plaque de génoise.

Si vous utilisez un substitut de crème végétale, nous vous recommandons d'éviter de fouetter le mélange trop longtemps pour éviter qu'il ne devienne trop ferme.



Extraordinary
made simple.