

LILLY CIOCCOLATO

LATTE

PÂTISSERIE LILLY

Préparation en poudre à base de chocolat au lait, spécialement conçue pour la réalisation à froid de mousses, bavares 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 de la rendre plus ferme une fois fouettée. Découvrez toute la gamme Lilly !



MODALITÀ D'USO



Bavarese



Mousse



Semifreddo



Panna cotta



Gelificante

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070753

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Lait

Cross-contaminations



Soja

INFO

Détails

Base en poudre au chocolat au lait pour la préparation à froid de mousses, bavares 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.

Description

préparation en poudre pour la réalisation à froid de bavares, mousses et parfaits au chocolat au lait

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Denomination

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

Directions for use

LILLY CIOCCOLATO LATTE 200 g

eau ou lait (15-20°C) 300 g

crème fraîche (4-5°C) 1000 g (ou crème fraîche sucrée à raison de 50-100 g/l)

Monter la crème fraîche, l'eau ou le lait et LILLY CIOCCOLATO LATTE 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.

Ce produit peut également être utilisé selon la méthode indirecte : fouetter d'abord LILLY CIOCCOLATO LATTE avec l'eau ou le lait, puis incorporer la crème non sucrée légèrement fouettée.

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 LATTE 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.