

# LILLY LIMONE

PÂTISSERIE LILLY

Préparation en poudre aromatisée au citron, 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 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 01070505

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross-contaminations



Soja



Lait

## INFO

### Détails

Base en poudre pour la préparation à froid de mousses, bavarois et parfaits au citron. 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 réalisation à froid de bavarois, mousses et parfaits au citron.

**Denomination**

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

**Directions for use**

LILLY LIMONE 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 LIMONE 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 LIMONE 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 LIMONE 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.