

# LILLY MANGO

PÂTISSERIE LILLY

Préparation en poudre aromatisée à la mangue, spécialement conçue pour la réalisation 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 de la rendre plus ferme une fois fouettée. Découvrez toute la gamme Lilly !



## MODALITÀ D'USO



Bavarese



Panna cotta



Mousse



Gelificante



Semifreddo

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070601

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross-contaminations



Soja



Lait

## INFO

### Détails

Base en poudre pour la préparation à froid de mousses, bavarois et parfaits à la mangue. 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 à la mangue.

**Denomination**

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

**Directions for use**

LILLY MANGO 200 g

eau ou lait (15-20°C) 300 g

crème fraîche (4-5°C) 1000 g

Monter la crème fraîche, l'eau ou le lait et LILLY MANGO au 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 MANGO avec de l'eau ou du lait à l'aide d'un fouet puis en incorporant la crème non sucrée légèrement fouettée.



Extraordinary  
made simple.