

LILLY NEUTRO

PÂTISSERIE LILLY

Préparation en poudre au goût neutre, spécialement conçue pour la préparation à froid de mousses, bavares et desserts glacés. Elle permet également de stabiliser la crème liquide et d'obtenir une crème fouettée plus ferme. Rapide et facile d'utilisation en saumure à froid, elle remplace avantageusement la gélatine en feuilles. Stable à la congélation, elle garantit des résultats impeccables. Découvrez toute la gamme Lilly !



MODALITÀ D'USO



Bavaresse



Panna cotta



Mousse



Gelificante



Semifreddo

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070085

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Lait

Cross-contaminations



Oeufs

INFO

Description

poudre blanche; base neutre prête pour la préparation à froid de garnitures à la crème fraîche, comme bavares, mousses, parfaits, etc.

Denomination

préparation pour crèmes à base de crème fraîche. Produit semi-fini de pâtisserie.

Directions for use

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

LILLY _____g 200

eau ou lait _____g 200

crème fraîche (4-5°C) _____g 1000

pâtes aromatisants IRCA ou pâtes aux fruits q.s.

Monter la crème fraîche, l'eau ou le lait et LILLY au batteur mélangeur avec fouet, unir l'aromatisant choisi (MORELLINA, MORELLINA BITTER, IRCA CHOC, IRCA CAO, COVERCREAM CHOCOLAT, PÂTE DE NOISETTE, PÂTE SABAYON ou pâtes aux fruits) en mélangeant délicatement. Installer une fine feuille de génoise sur le fond des moules et remplir uniformément. Placer au réfrigérateur ou au freezer pendant environ 40 minutes. Pour une meilleure présentation, recouvrir ou décorer à l'aide de MIRROR CHOCOLAT NOIR, MIRROR CHOCOLAT BLANC ou de MIRROR CARAMEL (crèmes pour couverture miroir résistantes à la surgélation).

INSTRUCTIONS: Ajouter du sucre à la crème fraîche si nécessaire. Dans le cas des bavaroises, mousses ou parfaits à deux parfums, on conseille de séparer les deux crèmes par une fine plaque de génoise.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070508

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Lait

Cross-contaminations



Oeufs



Soja

INFO

Détails

Base en poudre neutre pour la préparation à froid de mousses, bavarois et parfaits. Elle peut être utilisée comme stabilisant pour la crème fraîche. 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.

Description

poudre blanche ; base neutre pour la préparation à froid de bavarois, mousses, parfaits et panna cotta.

Denomination

préparation pour crèmes à base de crème fraîche. Produit semi-fini.

Directions for use

LILLY _____200 g

eau ou lait _____200 g

crème fraîche (4-5°C) _____1000 g

pâtes aromatisantes IRCA ou pâtes aux fruits au goût

Monter la crème fraîche, l'eau ou le lait et LILLY au robot pâtissier muni d'un fouet, unir l'aromatisant choisi (MORELLINA, MORELLINA BITTER, IRCA CHOC, IRCA CAO, COVERCREAM CHOCOLAT, PASTA NOCCIOLA, PASTA ZABAIONE ou pâtes aux fruits) en mélangeant délicatement. Étaler une fine couche de génoise au fond des moules et les remplir uniformément. Réfrigérer ou congeler pendant environ 40 minutes. Pour une présentation spectaculaire, napper ou décorer avec MIRROR CIOCCOLATO ou MIRROR CIOCCOLATO BIANCO (crèmes pour glaçage effet miroir résistantes à la congélation).

ATTENTION :

- Ajouter du sucre à la crème fraîche si nécessaire.

- si vous avez l'intention d'utiliser des substituts végétaux de la crème, la recette recommandée est : 800 g de crème végétale, 400-500 g d'eau, 200 g de LILLY.



Extraordinary
made simple.

- Pour la préparation de bavarois, de mousses ou de bavarois bi-parfums, nous recommandons de les séparer par une fine couche de génoise.



Extraordinary
made simple.