LILLY TIRAMISU

PÂTISSERIE LILLY

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



MODALITÀ D'USO

- **Bavarese**
- **Mousse**
- **Semifreddo**
- **Panna cotta**
- **Gelificante**

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070499

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

irca GROUP Extraordinary made simple.

Allergens

Lait

Cross-contaminations

Soja

INFO

Détails
Base en poudre pour la préparation à froid de mousses, bavarois et parfaits au goût de Tiramisù. 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 bavaroises, mousses et parfaits au Tiramisù.

Denomination
produit semi-fini pour pâtisseries à base de crème fraiche.

Directions for use
LILLY TIRAMISU 200 g
eau ou lait (15-20°C) 200 g
crème fraiche(4-5°C) 1000 g
Monter la crème fraiche, l'eau ou le lait et LILLY TIRAMISU 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 TIRAMISU avec de l'eau ou du lait à l'aide d'un fouet puis en incorporant la crème non sucrée légèrement fouettée.
Compléter le dessert réalisé avec LILLY TIRAMISU' en en saupoudrant la surface avec HAPPYCAO ou en le recouvrant avec l'un des produits de la gamme MIRROR.
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 TIRAMISU dans la recette ci-dessus jusqu'à 250 g.

- Ajouter