

YAOURT LILLY

PÂTISSERIE LILLY

Préparation en poudre aromatisée au yaourt, 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 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 01070506

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Lait

Cross-contaminations



Soja

INFO

Détails

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

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Denomination

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

Directions for use

LILLY YOGURT 200 g

eau (10-15°C) 500 g

crème fouettée 600 g

Mélanger LILLY YOGURT et l'eau au fouet et incorporer progressivement la crème fouettée non sucrée. Verser dans les moules adaptés et conserver au réfrigérateur pendant au moins 2 heures ou au congélateur pendant au moins 40 minutes.

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 : Ajouter du sucre à la crème fraîche si nécessaire.



Extraordinary
made simple.