

# LILLY CAPPUCCINO

PASTICCERIA LILLY

Base in polvere al gusto cappuccino per la preparazione a freddo di mousse, bavaresi e semifreddi. Estremamente pratico e facile da utilizzare è un ottimo sostituto della gelatina in fogli, con utilizzo a freddo. Stabile sia alla surgelazione che al taglio. Nella variante neutra può essere utilizzato come stabilizzante della panna fresca. Scopri l'intera gamma Lilly.



## MODALITÀ D'USO



Bavarese



Mousse



Semifreddo



Panna cotta



Gelificante

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070599

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Soia



Latte

## INFO

### Dettagli

Base in polvere al gusto cappuccino per la preparazione a freddo di mousse, bavaresi e semifreddi. Estremamente pratico e facile da utilizzare è un ottimo sostituto della gelatina in fogli, con utilizzo a freddo. Stabile sia alla surgelazione che al taglio. Nella variante neutra può essere utilizzato come stabilizzante della panna fresca.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

**Descrizione**

preparato in polvere per la realizzazione a freddo di bavaresi, mousse e semifreddi al gusto cappuccino con pezzettini di cioccolato.

**Denominazione**

prodotto semilavorato per dolci a base di panna.

**Modalità d'uso**

LILLY CAPPUCINO g 200

acqua (10-15°C) g 250

panna montata g 1000

Mescolare con frusta LILLY CAPPUCINO all'acqua ed incorporare gradualmente la panna montata non zuccherata.

Depositare negli appositi stampi e porre in frigorifero per almeno 2 ore od in freezer per almeno 40 minuti.



Extraordinary  
made simple.