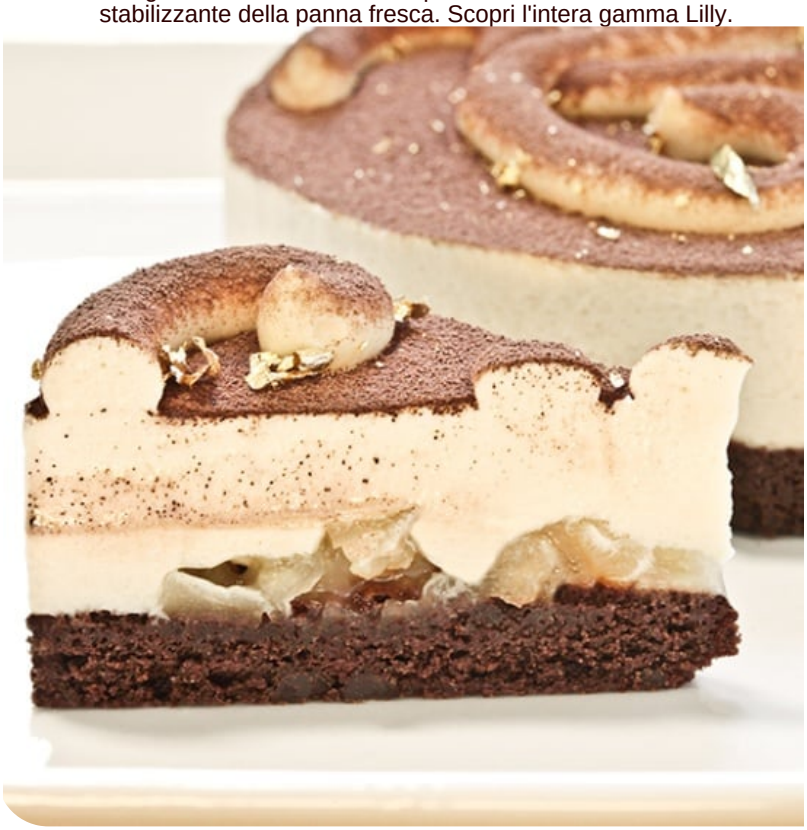
LILLY CARAMEL

PASTICCERIA LILLY

Base in polvere al gusto caramello 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 01070755

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

irca GROUP Extraordinary made simple.

Allergeni



Latte

Cross contaminazioni



Soia

INFO

Dettagli
Base in polvere al gusto caramello 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.

Descrizione
preparato in polvere per la realizzazione a freddo di bavaresi, mousse e semifreddi al gusto caramello.

Denominazione
prodotto semilavorato per dolci a base di panna.

Modalità d'uso
LILLY CARAMEL g 200
acqua o latte(15-20°C) g 300
panna(4-5°C) g 1000 (o panna zuccherata a 50-100 g/lt)
Montare panna, acqua o latte e LILLY CARAMEL in planetaria con frusta. Depositare negli appositi stampi e porre in frigorifero per almeno 2 ore od in freezer per almeno 40 minuti.
E? possibile utilizzare il prodotto anche con il metodo indiretto miscelando precedentemente con frusta LILLY CARAMEL all?acqua od al latte ed incorporando poi la panna non zuccherata leggermente montata.
AVVERTENZE:
- per ottenere bavaresi, mousse o semifreddi dal gusto e colore più intensi si consiglia di aumentare il dosaggio di LILLY CARAMEL , nella ricetta sopra riportata, fino a 250 g.
- aggiungere zucchero alla panna qualora lo si ritenesse necessario.
- nel caso si producano bavaresi, mousse o semifreddi a due gusti si consiglia di separarli con uno strato sottile di pan di spagna.
- qualora si intenda utilizzare sostituti vegetali della panna, si raccomanda di non montare troppo a lungo la miscela in modo da evitare il raggiungimento di una consistenza troppo elevata.