

## **LILLY CIOCCOLATO BIANCO**

PASTICCERIA LILLY

Base in polvere con cioccolato bianco 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.

## **Dettagli prodotto**

COD 000200

## Allergeni/cross contaminazioni

Allergeni



latte intero e scremato in polvere

Cross contaminazioni



Soia







Panna cotta



Mousse



Gelificante



Semifreddo

## **Denominazione tecnica**

prodotto semilavorato per dolci a base di panna.