

# LILLY CIOCCOLATO

## LATTE

PASTICCERIA LILLY

Base in polvere con cioccolato al latte 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 01070753

### ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Latte

Cross contaminazioni



Soia

### INFO

#### Dettagli

Base in polvere con cioccolato al latte 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 cioccolato al latte.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

**Denominazione**

prodotto semilavorato per dolci a base di panna.

**Modalità d'uso**

LILLY CIOCCOLATO LATTE g 200

acqua o latte(15-20°C) g 300

panna(4-5°C) g 1000 (o panna zuccherata a 50-100 g/lit)

Montare panna, acqua o latte e LILLY CIOCCOLATO LATTE 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 CIOCCOLATO LATTE 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 CIOCCOLATO LATTE , 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.



Extraordinary  
made simple.