

LILLY LAMPONE

PASTICCERIA LILLY

Base in polvere per la preparazione a freddo di mousse, bavaresi e semifreddi al lampone. 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



Panna cotta



Mousse



Gelificante



Semifreddo

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070502

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross contaminazioni



Soia



Latte

INFO

Dettagli

Base in polvere per la preparazione a freddo di mousse, bavaresi e semifreddi al lampone. 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 lampone.

Denominazione

prodotto semilavorato per dolci a base di panna.

Modalità d'uso

LILLY LAMPONE g 200

acqua o latte(15-20°C) g 300

panna (4-5°C) g 1000

Montare panna, acqua o latte e LILLY LAMPONE 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 LAMPONE all'acqua od al latte ed incorporando poi la panna non zuccherata leggermente montata.

Per una presentazione di particolare effetto ricoprire o decorare con uno dei prodotti della gamma MIRROR (creme per coperture a specchio resistenti alla surgelazione) utilizzando la variante di gusto preferita.

AVVERTENZE:

- per ottenere bavaresi, mousse o semifreddi dal gusto e colore più intensi si consiglia di aumentare il dosaggio di LILLY LAMPONE , 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.