

LILLY MANGO

PASTICCERIA

LILLY

Base in polvere per la preparazione a freddo di mousse, bavaresi e semifreddi al mango. 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 01070601

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross contaminazioni



Soia



Latte

INFO

Dettagli

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

Denominazione

prodotto semilavorato per dolci a base di panna.

Modalità d'uso

LILLY MANGO g 200

acqua o latte(15-20°C) g 300

panna (4-5°C) g 1000

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



Extraordinary
made simple.