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**
- **Mousse**
- **Semifreddo**
- **Panna cotta**
- **Gelificante**

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070601

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

irca GROUP Extraordinary made simple.

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.

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.