LILLY NEUTRO

PASTICCERIA LILLY

Base in polvere neutra per la preparazione a freddo di mousse, bavaresi e semifreddi. Può essere utilizzato come stabilizzante della panna fresca. 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. Scopri l'intera gamma Lilly.



MODALITÀ D'USO

- Bavarese
- Mousse
- Semifreddo
- Panna cotta
- Gelificante

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070085

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

irca GROUP Extraordinary made simple.

Allergeni



Latte

Cross contaminazioni



Uova

INFO

Dettagli
Base in polvere neutra per la preparazione a freddo di mousse, bavaresi e semifreddi. Può essere utilizzato come stabilizzante della panna fresca. 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.

Descrizione
polvere bianca; base neutra per la preparazione a freddo di bavaresi, mousse, semifreddi e panna cotta.

Denominazione
preparato per creme a base di panna. Prodotto semilavorato.

Modalità d'uso
LILLY_____ g 200
acqua o latte_____g 200
panna (4-5°C)_____g 1000
paste aromatizzanti IRCA o paste alla frutta q.b.
Montare panna, acqua o latte e LILLY in planetaria con frusta, unire l?aromatizzante prescelto (MORELLINA, MORELLINA BITTER, IRCA CHOC, IRCACAO, COVERCREAM CIOCCOLATO, PASTA NOCCIOLA, PASTA ZABAIONE o paste alla frutta) mescolando delicatamente. Stendere sul fondo degli stampi uno strato sottile di pan di spagna e riempire uniformemente. Porre in frigorifero od in freezer per circa 40 minuti. Per una presentazione di particolare effetto ricoprire o decorare con MIRROR CIOCCOLATO o MIRROR CIOCCOLATO BIANCO (creme per coperture a specchio resistenti alla surgelazione).
AVVERTENZE:
- aggiungere zucchero alla panna qualora lo si ritenesse necessario.
- qualora si intenda utilizzare sostituti vegetali della panna la ricetta consigliata è: Panna Vegetale 800 g, acqua 400-500 g, LILLY 200 g.
- nel caso si producano bavaresi, mousse o semifreddi a due gusti si consiglia di separarli con uno strato sottile di pan di spagna.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070508

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Latte

Cross contaminazioni



Uova



Soia

INFO

Dettagli
Base in polvere neutra per la preparazione a freddo di mousse, bavaresi e semifreddi. Può essere utilizzato come stabilizzante della panna fresca. 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.

Descrizione
polvere bianca; base neutra per la preparazione a freddo di bavaresi, mousse, semifreddi e panna cotta.

Denominazione
preparato per creme a base di panna. Prodotto semilavorato.

Modalità d'uso

LILLY_____ g 200
acqua o latte_____g 200
panna (4-5°C)_____g 1000
paste aromatizzanti IRCA o paste alla frutta q.b.
Montare panna, acqua o latte e LILLY in planetaria con frusta, unire l?aromatizzante prescelto (MORELLINA, MORELLINA BITTER, IRCA CHOC, IRCACAO, COVERCREAM CIOCCOLATO, PASTA NOCCIOLA, PASTA ZABAIONE o paste alla frutta) mescolando delicatamente. Stendere sul fondo degli stampi uno strato sottile di pan di spagna e riempire uniformemente. Porre in frigorifero od in freezer per circa 40 minuti. Per una presentazione di particolare effetto ricoprire o decorare con MIRROR CIOCCOLATO o MIRROR CIOCCOLATO BIANCO (creme per coperture a specchio resistenti alla surgelazione).
AVVERTENZE:
- aggiungere zucchero alla panna qualora lo si ritenesse necessario.
- qualora si intenda utilizzare sostituti vegetali della panna la ricetta consigliata è: Panna Vegetale 800 g, acqua 400-500 g, LILLY 200 g.
- nel caso si producano bavaresi, mousse o semifreddi a due gusti si consiglia di separarli con uno strato sottile di pan di spagna.