

LILLY NOCCIOLA

PASTICCERIA

LILLY

Base in polvere per la preparazione a freddo di mousse, bavaresi e semifreddi alla nocciola. 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 01070603

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Latte



Frutta

Cross contaminazioni



Cereali



Uova



Soia

SO₂

Anidride

INFO

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Dettagli

Base in polvere per la preparazione a freddo di mousse, bavaresi e semifreddi alla nocciola. 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 alla nocciola.

Denominazione

prodotto semilavorato per dolci a base di panna.

Modalità d'uso

LILLY HAZELNUT g 200

acqua (10-15°C) g 250

panna montata g 1000

Mescolare con frusta LILLY HAZELNUT all'acqua ed incorporare gradualmente la panna montata non zuccherata.

Depositare negli appositi stampi e porre in frigorifero per almeno 2 ore od in freezer per almeno 40 minuti.



Extraordinary
made simple.