



LILLY PASSION FRUIT

PASTICCERIA

LILLY

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

Dettagli prodotto

COD 000209

Allergeni/cross contaminazioni

Cross contaminazioni



Soia



Latte

Modalità d'uso



Bavarese



Panna cotta



Mousse



Gelificante



Semifreddo