

LILLY STRACCIATELLA

PASTICCERIA

LILLY

Base in polvere con pezzetti di cioccolato fondente per la preparazione a freddo di mousse, bavaresi e semifreddi al gusto stracciatella. 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 01070583

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Soia



Latte

INFO

Dettagli

Base in polvere con pezzetti di cioccolato fondente per la preparazione a freddo di mousse, bavaresi e semifreddi al gusto stracciatella. 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 con pezzetti di cioccolato fondente

Denominazione

preparato per dolci a base di panna. Prodotto semilavorato.

Modalità d'uso

LILLY STRACCIATELLA g 250

acqua o latte(15-20°C) g 200

panna (4-5°C) g 1000

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

Per una presentazione di particolare effetto ricoprire o decorare con uno dei prodotti della gamma MIRROR (creme per coperture a specchio resistenti alla surgelazione) utilizzando la variante di gusto preferita.



Extraordinary
made simple.