

LILLY YOGURT

PASTICCERIA LILLY

Base in polvere per la preparazione a freddo di mousse, bavaresi e semifreddi allo yogurt. 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 01070506

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Latte

Cross contaminazioni



Soia

INFO

Dettagli

Base in polvere per la preparazione a freddo di mousse, bavaresi e semifreddi allo yogurt. 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 allo yogurt.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Denominazione

prodotto semilavorato per dolci a base di panna.

Modalità d'uso

LILLY YOGURT g 200

acqua (10-15°C) g 500

panna montata g 600

Mescolare con frusta LILLY YOGURT 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.

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.

AVVERTENZE: aggiungere zucchero alla panna qualora lo si ritenesse necessario.



Extraordinary
made simple.