



## LILLY CAPPUCCINO 6

Base in polvere al gusto cappuccino per la preparazione a freddo di mousse, bavaresi e semifreddi. 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 01070599

CLAIM

### MODALITÀ D'USO

LILLY CAPPUCCINO g 200

acqua (10-15°C) g 250

panna montata g 1000

Mescolare con frusta LILLY CAPPUCCINO 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.

### DENOMINAZIONE TECNICA

prodotto semilavorato per dolci a base di panna.

### ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

ALLERGENI

