



LILLY CHEESE-KAESE 6

Base in polvere con formaggio quark per la preparazione a freddo di mousse, bavaresi e semifreddi al gusto cheesecake. 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 01070533

CLAIM

MODALITÀ D'USO

LILLY KAESE g 200
acqua (10-15°C) g 500
panna montata g 500

Mescolare con frusta LILLY CHEESE KAESE 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



CONTAMINAZIONI

