



## LILLY CIOCCOLATO BIANCO 6

Base in polvere con cioccolato bianco 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 01070754

CLAIM

### MODALITÀ D'USO

LILLY CIOCCOLATO BIANCO g 200

acqua o latte(15-20°C) g 300

panna(4-5°C) g 1000 (o panna zuccherata a 50-100 g/lt)

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

AVVERTENZE:

- per ottenere bavaresi, mousse o semifreddi dal gusto e colore più intensi si consiglia di aumentare il dosaggio di LILLY CIOCCOLATO BIANCO , nella ricetta sopra riportata, fino a 250 g.
- aggiungere zucchero alla panna qualora lo si ritenesse necessario.
- nel caso si producano bavaresi, mousse o semifreddi a due gusti si consiglia di separarli con uno strato sottile di pan di Spagna.
- qualora si intenda utilizzare sostituti vegetali della panna, si raccomanda di non montare troppo a lungo la miscela in modo da evitare il raggiungimento di una consistenza troppo elevata.

### ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

ALLERGENI



CONTAMINAZIONI



**DENOMINAZIONE TECNICA**

prodotto semilavorato per dolci a base di panna.