



## LILLY MANGO 6

Base in polvere per la preparazione a freddo di mousse, bavaresi e semifreddi al mango. 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 01070601

CLAIM

### MODALITÀ D'USO

LILLY MANGO g 200  
acqua o latte(15-20°C) g 300  
panna (4-5°C) g 1000

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

### DENOMINAZIONE TECNICA

prodotto semilavorato per dolci a base di panna.

### ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

CONTAMINAZIONI

