



## LILLY NEUTRO 10

Base in polvere neutra per la preparazione a freddo di mousse, bavaresi e semifreddi. Può essere utilizzato come stabilizzante della panna fresca. 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. Scopri l'intera gamma Lilly.

### DETTAGLI PRODOTTO

COD 01070085

CLAIM

### MODALITÀ D'USO

LILLY \_\_\_\_\_ g 200

acqua o latte \_\_\_\_\_ g 200

panna (4-5°C) \_\_\_\_\_ g 1000

paste aromatizzanti IRCA o paste alla frutta q.b.

Montare panna, acqua o latte e LILLY in planetaria con frusta, unire l'aromatizzante prescelto ( MORELLINA, MORELLINA BITTER, IRCA CHOC, IRCACAO, COVERCREAM CIOCCOLATO, PASTA NOCCIOLA, PASTA ZABAIONE o paste alla frutta) mescolando delicatamente. Stendere sul fondo degli stampi uno strato sottile di pan di Spagna e riempire uniformemente. Porre in frigorifero od in freezer per circa 40 minuti. Per una presentazione di particolare effetto ricoprire o decorare con MIRROR CIOCCOLATO o MIRROR CIOCCOLATO BIANCO (creme per coperture a specchio resistenti alla surgelazione).

#### AVVERTENZE:

- aggiungere zucchero alla panna qualora lo si ritenesse necessario.
- qualora si intenda utilizzare sostituti vegetali della panna la ricetta consigliata è: Panna Vegetale 800 g, acqua 400-500 g, LILLY 200 g.
- nel caso si producano bavaresi, mousse o semifreddi a due gusti si consiglia di separarli con uno strato sottile di pan di Spagna.

### ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

#### ALLERGENI



#### CONTAMINAZIONI



### DEMINIMIZZAZIONE TECNICA

**DETERMINAZIONE TECNICA**

preparato per creme a base di panna. Prodotto semilavorato.