



LILLY HAZELNUT 6

Base in polvere per la preparazione a freddo di mousse, bavaresi e semifreddi alla nocciola. 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 01070603

CLAIM

MODALITÀ D'USO

LILLY HAZELNUT g 200

acqua (10-15°C) g 250

panna montata g 1000

Mescolare con frusta LILLY HAZELNUT 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

