



LILLY YOGURT 6

Base in polvere per la preparazione a freddo di mousse, bavaresi e semifreddi allo yogurt. 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 01070506

CLAIM

MODALITÀ D'USO

LILLY YOGURT g 200
acqua (10-15°C) g 500
panna montata g 600

Mescolare con frusta LILLY YOGURT 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.

Per una presentazione di particolare effetto ricoprire o decorare con uno dei prodotti della gamma MIRROR (creme per coperture a specchio resistenti alla surgelazione) utilizzando la variante di gusto preferita.

AVVERTENZE: aggiungere zucchero alla panna qualora lo si ritenesse necessario.

DENOMINAZIONE TECNICA

prodotto semilavorato per dolci a base di panna.

ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

ALLERGENI



CONTAMINAZIONI

