LILLY CHEESE-KAESE 6

Base in polvere con formaggio quark per la preparazione a freddo di mousse, bavaresi e semifreddi al gusto cheesecake. 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 01070533

CLAIM

ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

ALLERGENI

CONTAMINAZIONI

MODALITÀ D'USO

LILLY KAESE g 200
acqua (10-15°C) g 500
panna montata g 500
Mescolare con frusta LILLY CHEESE KAESE allacqua 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.