



## 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

