



## 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

