

les fiches conseils



## GAMME LILLY

PRÉPARATIONS POUR MOUSSES ET BAVAROISES



SACHETS  
DE  
1KG

les + produits :

- La gamme LILLY comprend 16 parfums.
- Ces préparations à froid, prêtes à l'emploi permettent une rapidité et une régularité de production de mousses et de bavaroises.
- Sans gluten (sauf Lilly noisette)

Retrouvez toutes les références et tous les  
...conditionnements au dos de la page

**irca**  
SINCE 1919

**DISGROUP**  
« Les Ingrédients du Succès »



Conseils proposés par nos conseillers techniques :  
Marc Hemery et Hugo Alessio

# les fiches conseils



## Ideé recette :

### MOUSSE CHOCOLAT BLANC

<b>BASE LILLY NEUTRE</b> .....	50 g
Eau .....	75 g
Couverture blanche Perle DISGROUP .....	300 g
Crème 35% fouettée DISGROUP .....	500 g

Mélanger une partie de la crème fouettée à la couverture blanche Perle fondue. Coller avec le **LILLY** préalablement réhydraté et incorporer délicatement le restant de crème fouettée.

Références	Parfums	Sachets
Réf. 3718	Capuccino	Sachet 1 kg
Réf. 3719	Caramel	Sachet 1 kg
Réf. 3724	Chocolat au lait 30%	Sachet 1 kg
Réf. 3725	Chocolat blanc 35%	Sachet 1 kg
Réf. 5464	Chocolat noir 90%	Sachet 1 kg
Réf. 5638	Citron	Sachet 1 kg
Réf. 5461	Fraise	Sachet 1 kg
Réf. 5639	Framboise	Sachet 1 kg
Réf. 5465	Noisette	Sachet 1 kg
Réf. 3716	Mangue	Sachet 1 kg
Réf. 3712	Neutre	Sachet 1 kg
Réf. 3717	Passion	Sachet 1 kg
Réf. 6436	Poire	Sachet 1 kg
Réf. 3723	Stracciatella	Sachet 1 kg
Réf. 5463	Tiramisu	Sachet 1 kg
Réf. 5462	Yogurt	Sachet 1 kg

Retrouvez la **GAMME LILLY** dans de nombreuses recettes de nos conseillers techniques :

- Les Saphirs Mûres
- L'entremets Perle Passion etc ...



Toutes nos recettes et vidéos sont disponibles sur notre site internet : [www.disgroup.fr](http://www.disgroup.fr)

## Conseils d'utilisation :

<b>BASE LILLY</b> .....	200/250* g
Eau ou lait .....	200/250/300* g
Crème 35% DISGROUP .....	1000 g

\*selon le type> voir emballage

2 Méthodes de préparation :

- Méthode «exclusive» LILLY : Monter la crème fraîche, l'eau (ou le lait) puis la base **LILLY** directement dans la cuve du batteur avec fouet.
- Méthode «classique» : Délayer dans un récipient la base **LILLY** avec l'eau (ou le lait) puis incorporer délicatement la crème légèrement montée.