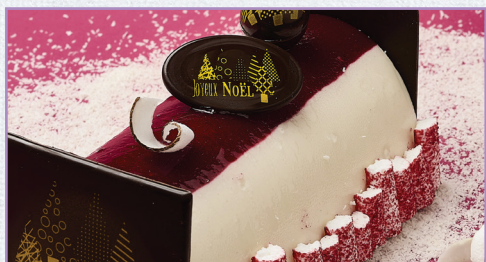


les fiches conseils



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

| | |
|---|-------|
| BASE LILLY NEUTRE | 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

Conseils d'utilisation :

| | |
|--------------------------|----------------|
| BASE LILLY | 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.