BASE FRUITS – LYRA 50

Préparation en poudre pour la fabrication de glaces aux fruits et sorbets.
Mise en œuvre avec de l'eau, à chaud et à froid.

Sachet d'1 kg

DLUO : 24 mois

UTILISATIONS

Glaces.
Pâtisseries individuelles et entremets glacés.
Verrines glacées.
Bâtonnets.

MISE EN OEUVRE

Dosage standard : 50 g / L d'eau + 280 g de sucre + 130 g de pâte aromatique de fruits.
Mise en œuvre avec une turbine à glace, à chaud ou à froid. S'utilise aussi avec des purées de fruits ou fruits frais.

AVANTAGES

Texture crémeuse et aérée.
Met en valeur la saveur des pâtes aromatiques.

Sans dérivés du lait.