

## 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.