LISY®

¡Tu mejor ingrediente!

CATÁLOGO DE PRODUCTOS

Para más información visita **lisy.com.mx**

Polvo para Mezcla Estilo CHANTILLY

PRESENTACIÓN

Caja con 20 bolsas de 500 g/ **CHAVA-001**

CADUCIDAD

12 meses

USOS

Decoración de pasteles, postres al plato (mousse de queso, cheesecake), bebidas heladas y calientes.

BASES EN POLVO

MODO DE EMPLEO

PORCIONES

INGREDIENTE	CANTIDAD
Polvo para Chantilly Lisy	500 g
Leche o agua (fría)	650 ml

INSTRUCCIONES

1. Colocar en el tazón de la batidora 500 g de Polvo para Chantilly Lisy y 650 ml de agua o leche fría (4-5° C).
2. Mezclar a valocidad baja durante un minuto para integrar.
3. Subir a velocidad alta y batir de cuatro a cinco minutos, hasta logarar el montado completo.

MODO DE EMPLEO

PORCIÓN 12 Oz

INGREDIENTE	CANTIDAD
Base en Polvo Frappé Lisy	40 g
Leche	60 - 70 ml
Hielo	300 g

INSTRUCCIONES

1. Agregar 300 g de hielo, 40 g de Base para Frappé Lisy, 60-70 ml de leche al vaso de la licuadora y el saborizante ó jarabe de su preferencia.
2. Triturar y mezclar hasta tener una textura cremosa y uniforme.

PRESENTACIÓN

Saco 5 kg / **CPFB-001**

CADUCIDAD

12 meses

USOS

Relleno o decoración de productos de repostería y panificación.

Base en Polvo para FRAPPÉ

PRESENTACIÓN

Caja con 20 bolsas de 500 g/ **BPPH-001**

CADUCIDAD

12 meses

USOS

Elaboración de frappé, smoothies, granizados, malteadas y bebidas calientes como chocolate, té chai, té matcha, etc.

Polvo para CREMA PASTELERA en frío

MODO DE EMPLEO

PORCIONES

INGREDIENTE	CANTIDAD
Polvo para Crema Pastelera en frío	100 g
Leche o agua	200 ml

INSTRUCCIONES

1. Agregar al tazón de la batidora 100 g de Polvo para Crema Pastelera en frío Lisy y 200 ml de agua o leche, mezclar durante un minuto a velocidad baja para incorporar.
2. Subir la velocidad a alta y batir durante cinco minutos más o hasta tener una mezcla uniforme.

BASES EN POLVO

Polvo para MERENGUE

PRESENTACIÓN

Caja con 5 bolsas de 2 kg / **MERENB-001**
Caja con 30 bolsas de 250 g / **MERENB-002**
Caja con 20 bolsas de 500 g / **MERENB-003**

CADUCIDAD

12 meses

USOS

Decoración de pasteles, tartas y postres horneados o al plato.

MERENGUE

LISY®

MODO DE EMPLEO

PORCIONES

INGREDIENTE	CANTIDAD
Polvo para Merengue Lisy	20 g
Azúcar refinada	500 g
Agua	310 ml

INSTRUCCIONES

1. Jarabe: disolver 500 g de azúcar en 130 ml de agua, mediante calentamiento hasta punto de hebra.
2. En el tazón de la batidora, agregar 20 g de Polvo para Merengue Lisy en 180 ml de agua, mezclar a velocidad baja para incorporar los ingredientes.
3. Batir a velocidad alta hasta obtener punto de merengue (dos minutos aprox.).
4. Manteniendo la misma agitación, agregar el jarabe caliente lentamente y dejar batir por dos minutos más.
5. Bajar a velocidad media/baja para eliminar el exceso de aire.

***Nota: los utensilios deberán estar limpios y libres de agentes grasos.**

MODO DE EMPLEO

PORCIONES

INGREDIENTE	CANTIDAD
Polvo para Glasse Real Lisy	500 g
Agua	85 ml

INSTRUCCIONES

1. Agregar a un recipiente 500 g de Polvo para Glasse Real Lisy y 85 ml de agua, batir de 90 a 120 segundos para obtener un glasse de consistencia madre.
2. Para una consistencia más fluida, agregar poco a poco agua con ayuda de un gotero, hasta obtener la consistencia de su preferencia.
3. Agregar colorante en gel La palma Xanath y mezclar hasta tener el tono deseado.

***Nota: el tiempo de secado depende de la humedad en el ambiente.**

La Palma XANATH®
El complemento ideal de Lisy

MERENGUE en Polvo

PRESENTACIÓN

Caja con 10 bolsas de 1 kg / **MERENBYD-001**

CADUCIDAD

12 meses

USOS

Decoración de pasteles, tartas y postres horneados o al plato.

Polvo para Glasse Real ROYAL ICING

PRESENTACIÓN

Caja con 20 bolsas de 500 g / **PPGLAR-001**

CADUCIDAD

12 meses

USOS

Decoración de pasteles, galletas, cupcakes, etc.

MODO DE EMPLEO

PORCIONES

INGREDIENTE	CANTIDAD
Merengue en Polvo BYD	35 g
Azúcar refinada	500 g
Agua	300 ml

INSTRUCCIONES

1. Jarabe: disolver 500 g de azúcar en 130 ml de agua, mediante calentamiento hasta punto de hebra.
2. En el tazón de la batidora, agregar 35 g de Merengue en Polvo BYD en 170 ml de agua, mezclar a velocidad baja para incorporar los ingredientes.
3. Batir a velocidad alta hasta obtener punto de merengue (dos minutos aprox.).
4. Manteniendo la misma agitación, agregar el jarabe caliente lentamente y dejar batir por dos minutos más.
5. Bajar a velocidad media/baja para eliminar el exceso de aire.

***Nota: los utensilios deberán estar limpios y libres de agentes grasos.**

MERENGUE

RELLENOS HORNEABLES

RELLENOS

Crema Pastelera tipo BAVARIAN

PRESENTACIÓN
Caja con 9 mangas de 1 kg / **CPTB-001**

CADUCIDAD
12 meses

USOS
- Postres horneados (créme brulee)
- Relleno para tartaletas, empanadas, crepas
- Panificación en general
- Profiteroles
- Pavlova

MODO DE EMPLEO
- Aplicación manual o con duya.

Rellenos Horneables para PANIFICACIÓN

PRESENTACIÓN
Caja con 9 mangas de 1 kg

CADUCIDAD
12 meses

USOS
Relleno horneble para:
- Tartaletas
- Empanadas
- Galletería
- Pastelería
- Batidos
- Coberturas

MODO DE EMPLEO
- Aplicación manual o con duya.

SABOR	CÓDIGO
Frambuesa	RLLFRAM-001
Frutos Rojos	RLLFRRM-001
Blueberry	RLLBLUM-001
Chabacano	RLLCHAM-001
Fresa	RLLFREM-001
Piña	RLLPNM-001
Zarzamora	RLLZARM-001

Crema Pastelera sabor DULCE DE LECHE

PRESENTACIÓN
Caja con 9 mangas de 1 kg / **CPDL-001**

CADUCIDAD
8 meses

USOS
- Postres horneados
- Relleno para tartaletas, empanadas, crepas
- Panificación en general

MODO DE EMPLEO
- Aplicación manual o con duya.

Mix para PIZZA

PRESENTACIÓN

Caja con 10 bolsas de 1 kg / **HPPZZA-001**
Saco 5 kg / **HPPZZA-002**
Saco 20 kg / **HPPZZA-003**

CADUCIDAD

8 meses

USOS

Panificación italiana: stromboli, focaccia, pizza, calzone, etc.

MIXES

MODO DE EMPLEO

PORCIONES

INGREDIENTE	CANTIDAD
Mix para Pizza Lisy	1 kg
Agua	600 ml
Aceite	100 ml

INSTRUCCIONES

1. Agregar a un tazón 1 kg de Mix para Pizza Lisy, 600 ml de agua y 100 ml de aceite, mezclar con ayuda de la batidora y un gancho a velocidad baja de uno a dos minutos para incorporar.
2. Subir a velocidad media y mezclar por 5 minutos para mejorar la consistencia.
3. Amasar durante 10 minutos más a velocidad alta.
4. Dejar reposar hasta que doble su tamaño.
5. Porcionar de acuerdo al tamaño de su preferencia y extender para formar la pizza.
6. Precalentar el horno a 190° C.
7. Colocar los ingredientes de su preferencia y hornear de 15 a 20 minutos.

Mix para HOT CAKES

PRESENTACIÓN

Caja con 20 bolsas de 500 g / **HAHCK-004**

CADUCIDAD

8 meses

USOS

Elaboración de hot cakes, capeado de banderillas, cup cakes, muffins, etc.

MODO DE EMPLEO

PORCIONES

INGREDIENTE	CANTIDAD
Mix para Hot Cakes Lisy	500 g
Leche	800 ml
Mantequilla derretida	5 cucharadas
Huevo	5 piezas

INSTRUCCIONES

1. Agregar a un recipiente 500 g de Mix para Hot Cakes Lisy y 800 ml de leche, mezclar hasta eliminar grumos.
2. Agregar cinco cucharadas de mantequilla derretida y cinco piezas de huevo, seguir mezclando hasta tener una mezcla homogénea.
3. Calentar un sarten y engrasar la superficie con un poco de mantequilla.
4. Con ayuda de un cucharón agregar la porción deseada, cuando la parte superior se llene de burbujas y la orilla este cocida, voltear.

MIXES

MODO DE EMPLEO

PORCIONES

INGREDIENTE	CANTIDAD
Mix para Crepas Lisy	1 kg
Leche	2 L
Mantequilla derretida	50 g

INSTRUCCIONES

1. Agregar a un recipiente 1 kg de Mix para Crepas Lisy, dos litros de leche y 50 g de mantequilla derretida, mezclar hasta eliminar grumos.
2. Con ayuda de un cucharón, agregar la mezcla en la crepera y distribuir.
3. Mantener hasta obtener el dorado deseado y retirar.

LISY®

Mix para CREPAS

PRESENTACIÓN

Caja con 10 bolsas de 1 kg / **HCL-002**
Saco de 5 kg / **HCL-001**

CADUCIDAD

8 meses

USOS

Elaboración de Crepas dulces o saladas.

Mix para WAFFLES

PRESENTACIÓN

Caja con 20 bolsas de 500 g / **HPPW-001**
Saco 5 kg / **HPPW-002**

CADUCIDAD

8 meses

USOS

Elaboración de waffles, capeado de banderillas, etc.

MODO DE EMPLEO

PORCIONES

INGREDIENTE	CANTIDAD
Mix para Waffles Lisy	500 g
Leche ó agua	500 ml
Mantequilla derretida	80 g

INSTRUCCIONES

1. Agregar a un recipiente 500 g de Mix para Waffles Lisy, 500 ml de leche ó agua y 80 g de mantequilla derretida, mezclar hasta obtener una masa homogénea y dejar reposar de 15 a 20 minutos.
2. Con ayuda de un cucharón, agregar la mezcla a la wafflera y dejar cocer hasta obtener el dorado deseado.

Mix para CHURROS

MIXES

PRESENTACIÓN

Caja con 10 bolsas de 1 kg / **HPCHU-001**
Saco 5 kg / **HPCHU-002**

CADUCIDAD

8 meses

USOS

Elaboración de churros, español, relleno, funnel cake, etc.

MODO DE EMPLEO

PORCIONES

INGREDIENTE	CANTIDAD
Mix para Churros Lisy	1 kg
Agua	1.35 L

INSTRUCCIONES

1. Calentar 1.35 L de agua hasta ebullición y agregar 1 kg de Mix para Churros Lisy, mezclar vigorosamente hasta icorporar por completo y retirar del fuego.
2. Colocar la mezcla en la batidora y durante un minuto con el utensilio de paleta a velocidad baja para obtener una masa homogénea.
3. Subir a velocidad media hasta que la masa ya no se pegue a las paredes del tazón.
4. Colocar la masa a la churrera y extruir del tamaño de su preferencia.
5. Calentar el aceite a 180°C y freir de dos a cuatro minutos o hasta obtener el dorado deseado y retirar del aceite.

Mix para Pastel sabor VAINILLA

PRESENTACIÓN

Caja con 10 bolsas de 1 kg / **HPPPPSV-001**
Saco 5 kg / **HPPPPSV-002**
Saco 20 kg / **HPPPPSV-003**

CADUCIDAD

8 meses

USOS

Elaboración de pasteles, muffins, madalenas, cup cakes, etc.

MODO DE EMPLEO

PORCIONES

INGREDIENTE	CANTIDAD
Mix para Pastel sabor Vainilla Lisy	1 kg
Huevo	330 g
Aceite	330 ml
Agua	330 ml

INSTRUCCIONES

1. Agregar al tazón de la batidora 1 kg de Mix para Pastel sabor Vainilla Lisy, 330 g de huevo (6 piezas) y 330 ml de agua, mezclar con ayuda del globo a velocidad baja durante un minuto para incorporar.
2. Cremar durante tres minutos a velocidad media-alta raspando la mezcla adherida a las paredes del tazón.
3. Agregar 330 ml de aceite en forma de hilo, cremar hasta incorporar por completo (de 2 a 3 minutos aprox.).
4. Colocar la mezcla en un molde previamente engrasado y llevar al horno de 30 a 40 min.

- Temperatura del batido 20-23°C
- Temperatura del horno 180°C
- Tiempo de aproximado de horneado 35 minutos.

MODO DE EMPLEO

PORCIONES

INGREDIENTE	CANTIDAD
Mix para Marquesitas Lisy	1 kg
Leche	1 L
Mantequilla derretida	100 g

INSTRUCCIONES

1. Agregar a un recipiente 1 kg de Mix para Marquesitas Lisy, 1 L de leche y 100 g de mantequilla derretida, mezclar hasta que no tenga grumos.
2. Calentar plancha para marquesitas a 180°C y verter la mezcla con ayuda de un cucharón.
3. Cocinar de uno a dos minutos, agregar los ingredientes de su preferecia y enrollar.

LISY®

Mix para MARQUESITAS

PRESENTACIÓN

Caja con 10 bolsas de 1 kg / **HPPM-001**

CADUCIDAD

8 meses

USOS

Elaboración de marquesitas o conos de helado.

Mix para Pastel sabor CHOCOLATE

PRESENTACIÓN

Caja con 10 bolsas de 1 kg / **HPPPSCH-001**
Saco 5 kg / **HPPPSCH-002**
Saco 20 kg / **HPPPSCH-003**

CADUCIDAD

8 meses

USOS

Elaboración de pasteles, muffins, madalenas, cup cakes, etc.

MODO DE EMPLEO

PORCIONES

INGREDIENTE	CANTIDAD
Mix para Pastel Chocolate Lisy	1 kg
Huevo	330 g
Aceite	330 ml
Agua	330 ml

INSTRUCCIONES

1. Agregar al tazón de la batidora 1 kg de Mix para Pastel sabor Chocolate Lisy, 330 g de huevo (6 piezas) y 330 ml de agua, mezclar con ayuda del globo a velocidad baja durante un minuto para incorporar.
2. Cremar durante tres minutos a velocidad media-alta raspando la mezcla adherida a las paredes del tazón.
3. Agregar 330 ml de aceite en forma de hilo, cremar hasta incorporar por completo (de 2 a 3 minutos aprox.).
4. Colocar la mezcla en un molde previamente engrasado y llevar al horno de 30 a 40 min.

- Temperatura del batido 20-23°C
- Temperatura del horno 180°C
- Tiempo de aproximado de horneado 35 minutos.

MIXES

VENTAS Y COTIZACIONES

771 281 6069 Ext.101
ventas@lisy.com.mx

VENTAS

ATENCIÓN A CLIENTES

55 65 18 7424
atencion@lisy.com.mx

@LISYProductos

RECETAS LISY

lisy.com.mx