



TENDER DESSERT 6

Preparato in polvere di facilissimo impiego, ideale per la preparazione di semifreddi dal gusto fresco e dalla consistenza morbida e vellutata anche alla temperatura di - 14 /- 16°C. Le specialità realizzate con TENDER DESSERT si conservano nel banco freezer di gelateria e grazie alla loro ricetta possono essere immediatamente consumate.

DETTAGLI PRODOTTO

COD 01070634

CLAIM

MODALITÀ D'USO

Ricetta per semifreddi (con planetaria)
TENDER DESSERT _____ g 300
panna (4-5°C) _____ l 1
paste aromatizzanti IRCA _____ q.b.

Aggiungere TENDER DESSERT alla panna, montare in planetaria a media velocità ed unire eventualmente la pasta aromatizzante.

Il prodotto realizzato si conserva e si consuma alla temperatura del banco freezer di gelateria (-14/16°C).

Ricetta per gelati tipo "steccati" (con mantecatore), sviluppo a freddo

TENDER DESSERT _____ g 1000
latte _____ l 2.5

Aggiungere TENDER DESSERT al latte, miscelare e mantecare.

Per la realizzazione di "steccati" aromatizzati è possibile utilizzare paste alla frutta o paste aromatizzanti Irca.

DENOMINAZIONE TECNICA

preparato per desserts. Prodotto semilavorato.

ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

CONTAMINAZIONI

