

# TENDER DESSERT

PASTRY TENDER

Easy powder mix to make excellent frozen desserts that boast an incredibly fresh taste and keep their soft texture at the reference temperature of the freezing display window (-14 /-16°C): they can be immediately consumed.



## MODALITÀ D'USO

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or [contact our team](#).

No applications provided for this product.

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070634

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross-contaminations



Soja



Milch

## INFO

### Beschreibung

Halbfertigpulver für die Herstellung von Parfaits, das auch bei einer Temperatur von - 14/- 16 °C weich bleibt.

### Denomination

Halbfertigprodukt für Desserts. Halbfertigprodukt.

### Directions for use

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

Rezept für Parfaits (mit Küchenmaschine)

TENDER DESSERT \_\_\_\_\_ 300 g

Sahne (4-5 °C) \_\_\_\_\_ 1 l

IRCA-Aromastoffe \_\_\_\_\_ nach Belieben

TENDER DESSERT zur Sahne hinzufügen, in der Küchenmaschine bei mittlerer Geschwindigkeit aufschlagen und gegebenenfalls die Aromapaste hinzufügen.

Das fertige Produkt wird bei der Temperatur einer Eisvitrine (-14/16 °C) gelagert und verzehrt.

Rezept für Eis am Stiel (mit Eismaschine), Kaltverarbeitung

TENDER DESSERT \_\_\_\_\_ 1000 g

Milch \_\_\_\_\_ 2,5 l

TENDER DESSERT zur Milch hinzufügen, vermischen und cremig rühren.

Für die Herstellung von aromatisierten „Eis am Stiel“ können Sie Fruchtpasten oder Aromapasten von Irca verwenden.



Extraordinary  
made simple.