

TENDER MIX

PASTRY TENDER

Powder mix to make excellent ice cream on stick and 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)



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 01070802

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Milch

Cross-contaminations



Soja

INFO

Beschreibung

Neutrales Pulver zur Herstellung von Eiscreme und Parfaits, die auch bei Minustemperaturen weich bleiben.

Denomination

Zubereitung für Eiscreme und Desserts. Halbfertigprodukt.

Directions for use

Rezept für Parfaits (mit Küchenmaschine)

TENDER MIX _____ 300 g

Sahne (4-5 °C) _____ 1 l

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

TENDER MIX zur Sahne geben und in der Küchenmaschine bei mittlerer Geschwindigkeit aufschlagen.
Das fertige Produkt wird bei der Temperatur einer Eisvitrine (-14/16 °C) gelagert und verzehrt.

Rezept für Eiscreme (mit Eismaschine), Kaltverarbeitung

TENDER MIX _____ 1000 g

Milch _____ 2,5 l

TENDER MIX zur Milch hinzufügen, vermischen und cremig rühren.



Extraordinary
made simple.