

JOYDESSERT NEUTRO

PREMIUM

GELATO JOYDESSERT

Powder mix in neutral flavour, specially designed to make bavaroises, mousses and chilled desserts. It doesn't contain vegetable fats and it is gluten-free.



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 01070669

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Milch

Cross-contaminations



Soja

INFO

Beschreibung

Neutrales Halbfertigpulver für die Kaltzubereitung von Bavaroise, Mousse und Parfaits.

Denomination

Halbfertigprodukt für Desserts auf Sahnebasis.

Directions for use

JOYDESSERT NEUTRO PREMIUM 200 g

Wasser (10-15 °C) 300 g

Schlagsahne 1000 g

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

JOYDESSERT NEUTRO PREMIUM mit Wasser verquirlen (ggf. Aromapaste unterrühren; anschließend nach und nach die zuvor zubereitete ungesüßte Schlagsahne unterheben. In die entsprechenden Formen füllen und mindestens 2 Stunden im Kühlschrank oder mindestens 40 Minuten im Gefrierschrank kühlen.
Im Kühlschrank (+ 4 °C) aufbewahren.



Extraordinary
made simple.