

# JOYDESSERT TOFFEE

## PREMIUM

GELATO JOYDESSERT

Toffee flavoured powder mix, 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 01070693

### ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross-contaminations



Soja



Milch

### INFO

#### Beschreibung

Halbfertigpulver für die Kaltzubereitung von Bavaroise, Mousse und Parfaits mit Toffee-Geschmack.

#### Denomination

Halbfertigprodukt für Desserts auf Sahnebasis.

#### Directions for use

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

JOYDESSERT TOFFEE PREMIUM 300 g

Wasser (10-15 °C) 300 g

Schlagsahne 1000 g

Mit einem Schneebesen vermischen JOYDESSERT TOFFEE PREMIUM mit dem Wasser, dann 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.