

JOYPASTE ZABAIONE

GELÉE JOYPASTE

Pâte aromatisée au zabaglione, au goût typique de ce dessert traditionnel sucré et crémeux à base d'œufs et de vin de Marsala. Joypaste : saveurs crème et fruits, classiques ou inspirées des dernières tendances, idéales pour laisser libre cours à votre créativité. Découvrez toute la gamme.



MODALITÀ D'USO



Aromatizzazione



Gelato

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01520531

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Oeufs



Lait

INFO

Claims

Sans gluten

Détails

Pâte aromatisée au sabayon, la crème sucrée typique à base d'œufs et de marsala de la tradition pâtissière. Joypaste : des saveurs crémeuses et fruitées, classiques et en ligne avec les tendances les plus modernes du marché, pour donner libre cours à votre créativité. Découvrez toute la gamme à votre disposition.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Description

pâte aromatisante au sabayon idéale pour donner du goût et de la couleur aux glaces et aux produits de pâtisserie.

Denomination

Produit semi-fini pour la pâtisserie et la crème glacée.

Directions for use

UTILISATION EN PÂTISSERIE

80-120 g de JOYPASTE ZABAIONE pour 1000 g de crème pâtissière, crème au beurre, chantilly, crème fouettée, etc.

UTILISATION POUR LES GLACES

80-120 g de JOYPASTE ZABAIONE pour 1 kg de base blanche.



Extraordinary
made simple.