

MÉLANGE TENDRE

PÂTISSERIE TENDRE

Préparation en poudre pour réaliser d'excellentes crèmes glacées sur bâtonnet et des desserts glacés qui offrent un goût incroyablement frais et conservent leur texture moelleuse à la température de référence de la fenêtre de congélation (-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



Lait

Cross-contaminations



Soja

INFO

Description

préparation neutre en poudre pour la préparation de glaces et de parfaits qui restent souples à des températures négatives.

Denomination

mélanges pour glaces et desserts. Produit semi-fini.

Directions for use

Recette pour parfait (avec robot pâtissier)

TENDER MIX _____ 300 g

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

crème (4-5°C) _____ 1 l

Ajouter TENDER MIX à la crème, monter au robot pâtissier à vitesse moyenne.

Le produit réalisé est conservé et consommé à la température de la vitrine réfrigérée du glacier (-14/16°C).

Recette pour glaces (avec sorbetière), procédé à froid

TENDER MIX _____ 1000 g

lait _____ 2,5 l

Ajouter TENDER MIX au lait, mélanger et congeler dans la sorbetière.



Extraordinary
made simple.