

JOYDESSERT NEUTRO PREMIUM

GELÉE JOYDESSERT

Préparation en poudre au goût neutre, spécialement conçue pour la réalisation de bavaroises, mousses et desserts glacés. Sans matières grasses végétales et sans gluten.



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



Lait

Cross-contaminations



Soja

INFO

Description

préparation en poudre neutre pour la réalisation à froid de bavarois, mousses et parfaits.

Denomination

produit semi-fini pour pâtisseries à base de crème fraîche.

Directions for use

JOYDESSERT NEUTRO PREMIUM 300 g

eau (10-15°C) 300 g

crème fouettée 1000 g

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Mélanger JOYDESSERT NEUTRO PREMIUM et l'eau au fouet, éventuellement incorporer la pâte aromatisante, puis incorporer progressivement la crème fouettée non sucrée préparée précédemment. Verser dans les moules adaptés et conserver au réfrigérateur pendant au moins 2 heures ou au congélateur pendant au moins 40 minutes.
À conserver au réfrigérateur (+ 4°C)



Extraordinary
made simple.