

# JOYDESSERT YAOURT

## PREMIUM

GELÉE JOYDESSERT

Préparation en poudre aromatisée au yaourt, spécialement conçue pour la réalisation de bavaroises, mousses et desserts frais. 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 01070668

### ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Lait

Cross-contaminations



Soja

### INFO

#### Description

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

#### Denomination

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

#### Directions for use

JOYDESSERT YOGURT PREMIUM \_\_\_\_\_ 300 g

eau (10-15°C) \_\_\_\_\_ 300 g

crème fouettée \_\_\_\_\_ 1000 g

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

Mélanger JOYDESSERT YOGURT PREMIUM et l'eau au fouet et incorporer progressivement la crème fouettée non sucrée. 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.