

TENDER DESSERT

PASTICCERIA TENDER

Preparato in polvere di facilissimo impiego, ideale per la preparazione di semifreddi dal gusto fresco e dalla consistenza morbida e vellutata anche alla temperatura di - 14 /- 16°C. Le specialità realizzate con TENDER DESSERT si conservano nel banco freezer di gelateria e grazie alla loro ricetta possono essere immediatamente consumate.



MODALITÀ D'USO

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or [contact our team](#).

Nessuna applicazione indicata per questo prodotto.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070634

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross contaminazioni



Soia



Latte

INFO

Descrizione

preparato in polvere per la preparazione di semifreddi che si mantengono morbidi anche alla temperatura di - 14/- 16°C.

Denominazione

preparato per desserts. Prodotto semilavorato.

Modalità d'uso

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Ricetta per semifreddi (con planetaria)

TENDER DESSERT _____ g 300

panna (4-5°C) _____ l 1

paste aromatizzanti IRCA _____ q.b.

Aggiungere TENDER DESSERT alla panna, montare in planetaria a media velocità ed unire eventualmente la pasta aromatizzante.

Il prodotto realizzato si conserva e si consuma alla temperatura del banco freezer di gelateria (-14/16°C).

Ricetta per gelati tipo "steccati" (con mantecatore), sviluppo a freddo

TENDER DESSERT _____ g 1000

latte _____ l 2.5

Aggiungere TENDER DESSERT al latte, miscelare e mantecare.

Per la realizzazione di "steccati" aromatizzati è possibile utilizzare paste alla frutta o paste aromatizzanti Irca.



Extraordinary
made simple.