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 ricettazione possono essere immediatamente consumate.



MODALITÀ D'USO

Per informazioni dettagliate sul prodotto (ad esempio l'idoneità a specifici regimi alimentari e le certificazioni), consulta le schede tecniche o contatta il nostro team.
Nessuna applicazione indicata per questo prodotto.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070634

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross contaminazioni

irca GROUP Extraordinary made simple.



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
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.