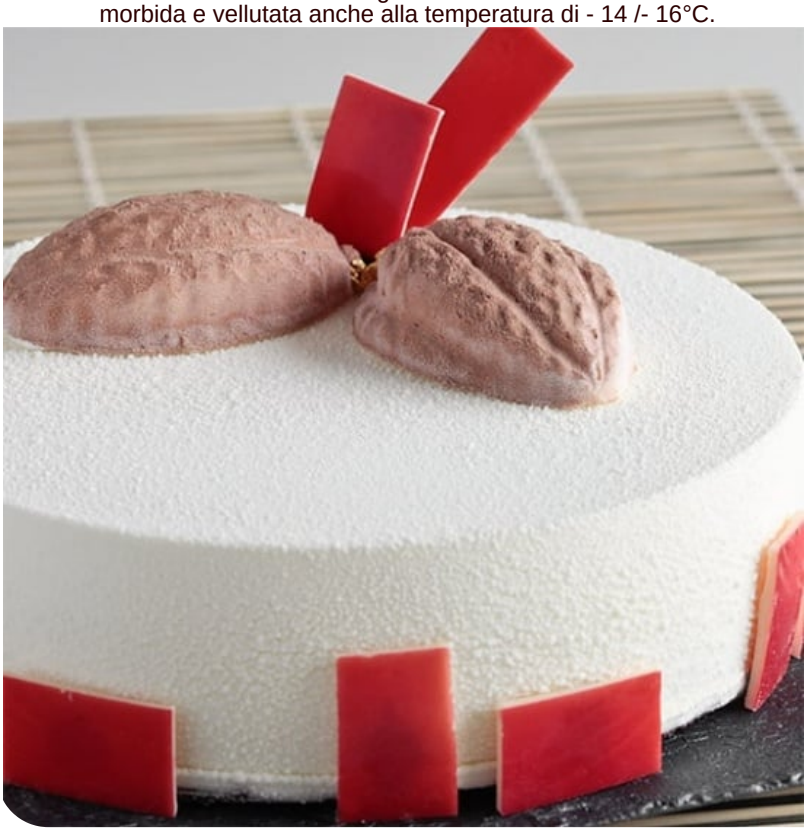
TENDER MIX

PASTICCERIA TENDER

Preparato neutro ideale per la preparazione di gelati su stecco e di semifreddi dal gusto fresco e dalla consistenza morbida e vellutata anche alla temperatura di - 14 /- 16°C.



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 01070802

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni

Latte

Cross contaminazioni

Soia

INFO

irca GROUP Extraordinary made simple.

Descrizione
preparato neutro in polvere per la preparazione di gelati e semifreddi che si mantengono morbidi a temperature negative.

Denominazione
preparato per gelati e desserts. Prodotto semilavorato.

Modalità d'uso
Ricetta per semifreddi (con planetaria)
TENDER MIX_____ g 300
panna (4-5°C)_____l 1
Aggiungere TENDER MIX alla panna, montare in planetaria a media velocità.
Il prodotto realizzato si conserva e si consuma alla temperatura del banco freezer di gelateria (-14/16°C).
Ricetta per gelati (con mantecatore), sviluppo a freddo
TENDER MIX_____g 1000
latte_____l 2.5
Aggiungere TENDER MIX al latte, miscelare e mantecare.