

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

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 01070802

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Latte

Cross contaminazioni



Soia

INFO

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

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

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.



Extraordinary
made simple.