

JOYDESSERT NEUTRO PREMIUM

GELATO JOYDESSERT

Preparato neutro in polvere per bavaresi, mousse e semifreddi. Non contiene grassi vegetali ed è gluten-free.



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 01070669

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Latte

Cross contaminazioni



Soia

INFO

Descrizione

preparato in polvere neutro per la realizzazione a freddo di bavaresi, mousse e semifreddi.

Denominazione

prodotto semilavorato per dolci a base di panna.

Modalità d'uso

JOYDESSERT NEUTRO PREMIUM g 200

acqua (10-15°C) g 300

panna montata g 1000

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Mescolare con frusta JOYDESSERT NEUTRO PREMIUM all'acqua (incorporare eventualmente la pasta aromatizzante; incorporare poi gradualmente la panna montata non zuccherata preparata in precedenza. Depositare negli appositi stampi e porre in frigorifero per almeno 2 ore od in freezer per almeno 40 minuti.
Conservare in frigorifero (+ 4°C)



Extraordinary
made simple.