



## TENDER DESSERT 6

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.

### DETTAGLI PRODOTTO

COD 01070634

CLAIM

### ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

CONTAMINAZIONI



### 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.

### DENOMINAZIONE TECNICA

preparato per desserts. Prodotto semilavorato.