



JOYDESSERT NEUTRO PREMIUM 6

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

DETTAGLI PRODOTTO

COD 01070669

CLAIM

MODALITÀ D'USO

JOYDESSERT NEUTRO PREMIUM g 200

acqua (10-15°C) g 300

panna montata g 1000

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)

DENOMINAZIONE TECNICA

prodotto semilavorato per dolci a base di panna.

ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

ALLERGENI



CONTAMINAZIONI

