



Quality through expertise

TENDER DESSERT

**irca****Línea Horeca****TENDER DESSERT**

TENDER DESSERT

TENDER DESSERT es un preparado en polvo específico para la producción de semifrios que mantienen una textura suave, incluso a temperaturas negativas (-14/16°C). Muy fácil de usar, sólo tiene que montar en la batidora con la nata y agregar las pastas aromatizantes. Las especialidades realizadas con TENDER DESSERT se mantienen en el mostrador de heladería y debido a su suavidad se puede consumir inmediatamente. TENDER DESSERT da al producto final un gusto fresco y aterciopelado que hace apetecible en cualquier época del año. Por otra parte, con TENDER DESSERT es posible producir helados tipo "polo".

Confección:

cartones de 6 kg conteniendo 6 sacos de 1 kg.

Modo de empleo:

- Receta para postres semifrios (con batidora):

TENDER DESSERT 300 g

Nata (4-5°C) 1 lt

Pastas concentradas IRCA o pastas de frutas q.b.

Montar TENDER DESSERT con la nata en planetaria y añadir cualquier tipo de pasta aromatizante.

El producto producido se almacena y se consume la temperatura de helado (-14/16°C).

- Receta para el tipo de helado "polo" (con mantecador), desarrollo en frío:

TENDER DESSERT g 1000

Leche 2,5 lt



Agregue TENDER DESSERT a la leche, mezcle y revuelva. Para la realización de "polos" de diferentes gustos, pueden utilizarse pastas concentradas o aroma de frutas IRCA.