

Link do produktu: <https://hurtownialodziarza.pl/baza-bavarese-gotowa-mieszanka-do-deserow-bawarskich-i-musow-1-5-kg-cena-za-kg-74-78-zl-p-592.html>



BAZA BAVARESE - GOTOWA MIESZANKA DO DESERÓW BAWARSKICH I MUSÓW 1,5 KG CENA ZA KG 74,78 ZŁ

Cena brutto	128,81 zł
Cena netto	119,27 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	5685
Kod producenta	5685
Producent	IPSA spa, ITALY

Opis produktu

GOTOWA MIESZANKA DO DESERÓW BAWARSKICH I MUSÓW | BAZA BAVARESE 1,5 KG
Producent: IPSA S.p.A.

Baza Bavarese to profesjonalna mieszanka w proszku do przygotowania delikatnych, puszystych deserów typu bavarois oraz musów. Produkt marki IPSA charakteryzuje się wyjątkową kremowością, naturalnym smakiem oraz doskonałą strukturą. Dzięki temu idealnie sprawdza się jako podstawa do tworzenia monoporcji, tart, tortów lodowych, semifreddo i innych wyrobów cukierniczych. Umożliwia łatwe łączenie z puree owocowym, czekoladą, kawą, alkoholem czy pastami smakowymi.

KLUCZOWE CECHY PRODUKTU:

- Gotowa baza - wystarczy połączyć z mlekiem i śmietanką
- Uniwersalne zastosowanie - do deserów na zimno i mrożonych
- Doskonała konsystencja - gładka, kremowa, dobrze się kroi i formuje
- Neutralny smak - idealna baza pod aromatyzowanie
- Wydajność - z 1,5 kg przygotujesz dużą ilość deserów

ZASTOSOWANIE:

- Desery bawarskie - klasyczna bavarese waniliowa, owocowa lub kawowa
- Musy i kremy - do tart, ciast i tortów warstwowych
- Semifreddo i parfait - do deserów mrożonych
- Monoporcje i pucharki - jako masa bazowa
- Wypieki nowoczesne - w połączeniu z żelką, biszkoptem i chrupką

RECEPTURA / DOZOWANIE

1 saszetka 250 g BAVARESE
250 g zimnej wody (+4°C)
500 g śmietany

SPOSÓB UŻYCIA:

Ubijać wszystkie dobrze schłodzone składniki w mikserze planetarnym przez 1 minutę na wolnych obrotach i przez 3 minuty na maksymalnych obrotach.
minutę na wolnych obrotach i przez 3 minuty na maksymalnych obrotach.

Doprawić śmietankę BAVARESE do smaku HALTACREM lubHALTAFRUT.
W dostarczonych foremkach ułóż ciasto BAVARESE w kilku warstwach o różnych smakach.
o różnych smakach, umieszczając w środku wkładkę do smaku wcześniej przygotowaną.
Umieścić ciasto w schładzarce szokowej, aż całkowicie stwardnieje.
Uformować i udekorować według uznania. Przechowywać w temperaturze +4°C i spożywać w temperaturze pokojowej.

POJEMNOŚĆ:

1,5 kg