

Link do produktu: <https://hurtownialodziarza.pl/baza-semifreddo-1-5-kg-p-591.html>



BAZA SEMIFREDDO 1,5 KG

Cena brutto	120,17 zł
Cena netto	111,27 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	5681
Kod producenta	5681
Producent	IPSA spa, ITALY

Opis produktu

ZASTOSOWANIE

Do przygotowywania ciast semifreddo.
Wariant "NATURAL" nie zawiera emulgatorów.

CECHY PRODUKTU

Łatwy w przygotowaniu. Stabilny w temperaturze.
Gotowy produkt może być zamrożony.

RECEPTURA / DOZOWANIE

1 saszetka 300 g SEMIFREDDO
300 g zimnej wody (+4°C)
400 g śmietany

-
Ubić wszystkie składniki w mikserze planetarnym
dobrze schłodzonym przez 1 minutę na wolnych obrotach i
przez 3 minuty na maksymalnych obrotach.
Doprawić SEMIFREDDO według uznania za pomocą
HALTACREM lub HALTAFRUT.
W foremkach do ciastek ułożyć
SEMIFREDDO w kilku warstwach
o różnych smakach, umieszczając na środku
wcześniej przygotowany.
Umieścić ciasto w schładzarce szokowej aż do
całkowitego stwardnienia. Wyjąć z formy i udekorować
według uznania. Przechowywać w ujemnej temperaturze.

PAKOWANIE

KARTON 3 X 1,5 KG