

Link do produktu: <https://hurtownialodziarza.pl/halta-semifreddo-0-9-kg-p-127.html>



HALTA SEMIFREDDO 0,9 KG

Cena brutto	36,06 zł
Cena netto	33,39 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	5810
Kod producenta	5810
Producent	IPSA spa, ITALY

Opis produktu

Mieszanka/baza do przygotowania deserów semifreddo, kremów do mono porcji, deserów na zimno.

CECHY PRODUKTU:

Baza do deserów Halta Semifreddo włoskiej firmy IPSA spa. to produkt klasy **PREMIUM**.

Łatwy w przygotowaniu deser, nie opada w temperaturze pokojowej, bezproblemowo nakłada się rękawem cukierniczym.

Możliwość zamrożenia gotowego produktu

DOZOWANIE:

300 g (1 torebka) bazy Semifreddo

300 g zimnej wody (+4 °C)

400 g śmietanki

SPOSÓB UŻYCIA:

Ubij wszystkie składniki w mikserze przez 1 minutę przy małej prędkości i przez 3 minuty przy maksymalnej prędkości.

Ułóż ciasto z różnymi warstwami smakowymi w specjalnej foremce, na środku umieść przygotowaną wcześniej wkładkę.

Ciasto przechowuj w zamrażarce wsadowej, a po całkowitym zamrożeniu wyjmij z formy i udekoruj, jak chcesz.

Przechowywać w temperaturze -18 °C i podawać na zimno.

POJEMNOŚĆ:

900 g (3 x 300 g)