

PARFAIT 1L



Base à foisonner pour réalisation de desserts glacés sans turbine à glace

- Parfait glacé en 4 étapes seulement
- Rendement important : 1L donne 2,4L de parfait foisonné
- Ne tranche pas et ne graine pas
- Appareil sucré mais neutre en arôme et en couleur pour permettre toutes les aromatisations et créations
- Parfaite tenue après congélation

Portions : 22 à 25



Conservation

4 jours après ouverture (max +7°C).



Mode d'emploi

Foisonner la préparation bien fraîche à vitesse moyenne puis serrer jusqu'à une consistance assez ferme. Aromatiser, mouler, congeler pendant au minimum 3h, décorer.



Ingrédients

Lait écrémé; sucre; huile de palmiste (SG); dextrose; poudre de lait écrémé; jaune d'oeuf; émulsifiants : E435, E471; stabilisant : carraghénanes; arôme naturel; colorant : bêta-carotène.



DLUO

270 jours.



0747232 - 6x1L