

PASTA BISCOTTO



Préparation en pâte saveur biscuits - cookies prête à l'emploi pour la réalisation de glaces.
Produit d'aromatation.

Seau de 3 kg

DLUO : 18 mois

UTILISATIONS

Glaces.
Crèmes pâtisseries et crèmes.
Bavaroises.
Chantilly.

MISE EN OEUVRE

Dosage standard : 40 à 60 g / kg de mélange.

AVANTAGES

Permet la fabrication de crèmes glacées de qualité constante en goût et en aspect.