BASE LAIT – PERFETTA 100



Préparation en poudre pour réaliser une base de glace neutre, stable, crémeuse avec un foisonnement élevé.
Mise en œuvre avec du lait.
S'emploie à chaud : nécessite une pasteurisation.

Sachet d'1 kg

DLUO : 24 mois

UTILISATIONS

Glaces.
Pâtisseries individuelles et entremets glacés.
Verrines glacées.
Bâtonnets.

MISE EN OEUVRE

Dosage standard : 100 g / L de lait + 220-250 g de sucre.
Mise en œuvre avec une turbine à glace à chaud.
S'utilise avec des pâtes aromatiques crèmes.

AVANTAGES

Texture crémeuse et onctueuse.
Excellente durée de vie en vitrine.
Saveur délicate et chaude au palais, met en valeur la saveur des pâtes aromatiques.
Sans graisses végétales hydrogénées.