



# TENDER DESSERT

PRÉPARATION EN POUDRE POUR DESSERTS GLACÉS



6  
SACHETS DE  
1KG



Ref. 1480

les + produits :

- TENDER DESSERT est une préparation en poudre pour desserts glacés et semi-freddo restant souples à  $-14/-15^{\circ}\text{C}$  pouvant être réalisé sans turbine à glace.
- TENDER DESSERT peut être turbiner avec du lait et un arôme pour obtenir une crème glacée.
- Il convient parfaitement pour des batonnets glacés avec des formes particulières, difficiles à mouler en glaces.





## Idee recette :

### BÂTONNETS GLACÉS À LA PISTACHE

Crème 35% M.G. DISGROUP .....	1000 g
<b>TENDER DESSERT</b> .....	300 g
Joypaste pistache .....	70 g

Dissoudre le **TENDER DESSERT** dans la crème bien froide. Aromatiser avec la pâte de pistache puis monter le tout au batteur avec le fouet jusqu'à une consistance souple (pas trop serrer).

Garnir des moules et insérer les bâtonnets en bois. Surgeler à -35°C. Démouler, glacer et décorer.

*Attention : pour l'utilisation des pâtes plus acides (exemple : citron - fraise ...), il faut diluer avec autant d'eau que de pâte d'aromatisation afin de ne pas influencer sur la crème.*

### MISE EN ŒUVRE AVEC TURBINE

<b>TENDER DESSERT</b> .....	1000 g
Lait .....	2,5 L
Pâte d'aromatisation Joypaste .....	Qté en fonction des parfums

Mixer le **TENDER DESSERT** et la pâte d'aromatisation dans le lait. Turbiner. Mouler dans des moules sanglés.

Inspirez-vous des recettes d'entremets glacés de nos conseillers technique :

- La couronne glacée de Noël
- L'entremets Arc en Ciel
- Le semifreddo Exotica ...



Toutes nos recettes et vidéos sont disponibles sur notre site internet : [www.disgroup.fr](http://www.disgroup.fr)