



FOND ROYAL neutro

ESTABILIZANTE
PARA NATA

33 à la
Dreidoppel

**IREKS**

FOND ROYAL neutro - Estabilizante para nata

Preparado en polvo para semifríos, sirve como base para todo tipo de sabores combinado con las PASTAS PARA PASTELERÍA de 33 DREIDOPPEL.



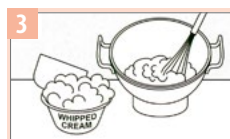
Dosis:

200 g FOND ROYAL neutro, 250 g agua, 1 L nata
Caja de 5 kg con 5 bolsas de 1 kg

FOND ROYAL neutro - Cuatro pasos muy sencillos:



1 Mezclar la PASTA de 33 DREIDOPPEL con agua fría (25 °C).



3 Mezclar suavemente la nata semimontada no azucarada (opcionalmente se puede añadir azúcar).



2 Añadir FOND ROYAL neutro y volver a mezclar.



4 Rellenar moldes individuales con la masa. Dejar enfriar 1 hora antes de servir.



IREKS

IREKS IBERICA, S.A.
Parc Tecnològic del Vallès
C/Argenters 4, Edificio 2
Apartado de correos 251
08290 Cerdanyola del Vallès
ESPAÑA
Tel.: +34 93 594 69 00
Fax: +34 93 691 67 00
info@ireks-iberica.com
www.ireks-iberica.com

33 à la
Dreidoppel