


ToppKing

iDessert

L'excellence
du Dessert express!



Sans
Gluten

ToppKing
iDessert

Haute
Qualité

Ouvrez, dosez, décorez et servez!

ToppKing iDessert, prêts à servir directement à partir de la brique ou à élaborer avec de nouvelles Recettes d'Auteur.

Avec Toppking iDessert, vous gagnez du temps pour la préparation et la conservation de vos desserts.

Prêts à servir

Placer la brique à 4 °C au réfrigérateur pendant 8 heures avant l'utilisation



Flan au Chocolat



Panna Cotta



Flan au Café



Crème Caramel

À préparer

**Préparation
à chaud: faire
chauffer jusqu'à
ébullition**

Brique à travailler à température ambiante pour obtenir la Crème Catalane traditionnelle



Crème Catalane



Crème au Mascarpone

**Préparation
à froid:
monter une
crème parfaite**

Brique à placer à 4 °C au réfrigérateur pendant 8 heures avant l'utilisation et obtenir la meilleure onctuosité

12 Portions par Brique



Haute Qualité

Les desserts Toppking sont réalisés avec les meilleurs ingrédients d'origine italienne et en filière contrôlée.

Pour la préparation des desserts, nous utilisons:
lait frais de la journée, crème fraîche de très haute qualité, sucre et œufs d'origine italienne, chocolat de très haute qualité.

**Sans
Conserva-
teurs**

**Matières
premières
sélectionnées**

Faciles à préparer

Caractérisés par la facilité et la rapidité de la préparation

À partir d'une brique réfrigérée depuis 8 heures

Ouvrir la brique en coupant les deux oreilles supérieures et le bord supérieur, couper les oreilles de la partie inférieure. (Pour faciliter la sortie du produit, il est possible de couper la brique en sens longitudinal et verser le produit).

Brique à température ambiante

Relever les oreilles latérales et en couper les bords, ouvrir la partie supérieure de la brique et faire chauffer à 40-45 °C dans une casserole ou directement au four à micro-onde.

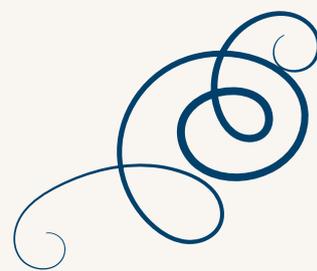


Constance de la saveur et de la consistance

Fidélisez vos clients en leur offrant un produit ayant toujours **les mêmes qualité, saveur et consistance.**



Pour chaque type de service



En quelques minutes, vous pouvez présenter un délicieux dessert de haute qualité à votre client

À partir d'une brique réfrigérée depuis 8 heures, verser sur une assiette, réaliser les portions et décorer - **le dessert est prêt à servir.**

Réassortir la vitrine de desserts en quelques minutes avant le service: utiliser la brique conservée à température ambiante, faire chauffer à 40-45 °C dans une casserole ou directement au four à micro-onde, donner la forme désirée et faire refroidir dans une cellule de refroidissement pour être **de nouveau prêt en quelques minutes.**



Conservation

Nos produits ne contiennent aucun conservateur

Le produit qui a été préparé peut être conservé au réfrigérateur ou en vitrine réfrigérée **jusqu'à 4 jours après sa préparation.**

ToppKing
iDessert

Comment offrir un excellent dessert en quelques minutes

Les préparations de base: ouvrez, dosez, décorez et servez!

Pour préparer un excellent dessert en quelques minutes et présenter des desserts de très haute qualité aux clients, grâce à nos préparations de base. Décorez avec qualité, fantaisie et saveur grâce aux garnitures Topping Toppking.

Ouvrez,
décorez
servez!



Toujours
prêt!



Format
1 kg



En quelques minutes le Dessert est prêt.
Décorez avec la gamme complète des:

ToppKing

Fruits des bois
Noisette
Chocolat à la noisette
Citron
Café
Sabayon
Fraise
Caramel
Caramel Salé
Chocolat Blanc
Cioccolato Fondente

Menthe
Stracciatella
Griotte
Sirop d'érable
Kiwi
Myrtille
Chocolat
Vanille
Pistache
Framboise
Miel



Les recettes d'Auteur

Conçus par des Professionnels, pour les Professionnels

Des recettes qui exaltent les caractéristiques des saveurs Toppking iDessert, à préparer en quelques minutes pour un excellent résultat!



Scannez le QR Code pour obtenir toutes les informations sur Toppking iDessert ou visitez la page: <https://toppking.generalfruit.com/fr/>



General Fruit S.r.l.
PROFESSIONAL FRUIT DRINKS

Via Torquato Tasso, 8/10 - 24060 Credaro (BG) ITALY - Tel +39 035 927030
info@generalfruit.com - www.generalfruit.com - Facebook General Fruit Srl
General Fruit Srl - Facebook Naturera Polot 1882 - Instagram naturerapolot1882



OFFICIAL SPONSOR

2021/22