

  
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 - Instagram Naturera Polot 1882



**OFFICIAL SPONSOR**

2021/22