

JOYBASE BE FREE

CREAM

GELATO JOYGELATO

Special E-numbers free powdered mix to make craft ice cream base for crème flavours. Inside the freezing window display it keeps an excellent creamy structure. Hot process making. Within the product line you will also find a special mix for fruit ice cream.



MODALITÀ D'USO



Gelato

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070996

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Milch

Cross-contaminations



Soja

INFO

Beschreibung

base in polvere senza emulsionanti ed aromi per la realizzazione di gelato artigianale al latte. Preparazione a caldo. JOYBASE BE FREE CREAM consente di ottenere una struttura cremosa, asciutta e dall'ottima stabilità in vetrina freezer.

Denomination

semilavorato per la produzione di gelati artigianali

Directions for use

RICETTA BASE:

JOYBASE BE FREE CREAM ____ g 200

zucchero _____ g 120

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

panna _____ g 100

latte _____ g 900

Miscelare JOYBASE BE FREE CREAM con lo zucchero, aggiungere gradualmente le polveri nella parte liquida agitando vigorosa fino a completo scioglimento.

JOYBASE BE FREE CREAM deve essere utilizzata con procedimento a caldo, pastorizzando a 85°C.

Richiudere accuratamente il sacchetto dopo ogni prelievo.



**Extraordinary
made simple.**