

# JOYBASE CHOCO TANDEM

GELATO JOYBASE

Special powdered mix to make craft chocolate ice cream and to be combined with IRCA range of chocolate.

Highly versatile and ready-to-use, it lends itself to the preparation of excellent chocolate ice cream and sorbets.

The presence of **coconut flower sugar** enhances chocolate flavour and gives a **longer life to your products**. The result is great ice cream with excellent structure and long-lasting creamy consistency.



## MODALITÀ D'USO



Gelato

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070993

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross-contaminations



Soja



Milch

## INFO

### Claims

Mit Kokoszucker, ohne Aromastoffe, ohne Palmöl, ohne Milchderivate

### Details

Pulvermischung für die Herstellung von handwerklich hergestelltem Schokoladeneis, zu verwenden in Kombination mit der Irca-Schokoladenserie.

Diese äußerst vielseitige, gebrauchsfertige Grundmasse ermöglicht die Herstellung exklusiver Schokoladeneiscremes oder -sorbets.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

Der enthaltene **Kokosblütenzucker** verstärkt den Geschmack der Schokolade und **verlängert die Haltbarkeit**. Hervorragende Struktur des Eises, das lange cremig bleibt.

### **Beschreibung**

Pulverbasis für die Herstellung von handwerklich hergestelltem Schokoladeneis, zu verwenden in Kombination mit der Irca-Schokoladenserie. Zubereitung durch Erhitzen.

### **Denomination**

Halbfertiges Produkt für Speiseeis.

### **Directions for use**

JOYBASE CHOCO TANDEM \_\_\_\_\_ 1,5 kg (eine Tüte)

Wasser (kochend) \_\_\_\_\_ 2,2 l

Irca-Schokoladentropfen \_\_\_\_\_ 400 g

Zubereitung durch Erhitzen. JOYBASE CHOCO TANDEM mit den Schokoladentropfen in kochendem Wasser vermischen und mit einem Schneebesen kräftig umrühren, bis alles vollständig geschmolzen ist. 15 Minuten ruhen lassen und dann direkt in der Eismaschine gefrieren.



**Extraordinary  
made simple.**