

JOYQUICK EXTRA BLACK CHOCOLATE

GELATO JOYQUICK

Ready-to-use powdered base to make artisanal extra black chocolate ice cream. It contains the 35% of dark chocolate and it is gluten-free. Designed for hot process use.



MODALITÀ D'USO

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or [contact our team](#).
No applications provided for this product.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070709

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Extraordinary
made simple.



Soja

Cross-contaminations



Milch



Schalenfrüchte

INFO

Beschreibung

Halbfertigpulver für die Herstellung von handwerklich hergestelltem Speiseeis aus extra dunkler Schokolade.

Denomination

Halbfertiges Produkt für Speiseeis.

Directions for use

JOYQUICK EXTRA BLACK CHOCOLATE_ 1,6 kg (eine Tüte)

Wasser (kochend) _____ 2,5 Liter

Zubereitung durch Erhitzen (Temperatur ca. 50 °C). JOYQUICK EXTRA BLACK CHOCOLATE in sehr heißes oder kochendes Wasser einrühren und mit einem Schneebesen kräftig umrühren, bis sich die Schokoladentropfen im Beutel vollständig aufgelöst haben; nach vollständiger Auflösung direkt in die Eismaschine geben und gefrieren lassen.



Extraordinary
made simple.