

JOYQUICK EXTRA DARK CHOCOLATE

GELATO JOYQUICK

Ready-to-use powdered base to make artisanal extra dark 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 01070596

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja

Cross-contaminations



Milch



Schalenfrüchte

INFO

Beschreibung

Halbfertigpulver für die Herstellung von handwerklich hergestelltem Speiseeis aus Zartbitterschokolade.

Denomination

Halbfertiges Produkt für Speiseeis.

Directions for use

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

JOYQUICK EXTRA DARK CHOCOLATE_ 1,6 kg (ein Beutel)

Wasser (kochend)_____ 2,5 Liter

Zubereitung durch Erhitzen (Temperatur ca. 50 °C). JOYQUICK EXTRA DARK 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.