

# JOYQUICK MILK CHOCOLATE

GELATO JOYQUICK

Ready-to-use powdered base to make artisanal milk chocolate ice cream. It contains the 60% of milk chocolate and it is gluten-free. Designed for hot process use.



## MODALITÀ D'USO

No applications provided for this product.

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070731

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



Milch

Cross-contaminations



Schalenfrüchte

## INFO

### Beschreibung

Gebrauchsfertige Grundmischung in Pulverform für die Herstellung von handwerklich hergestelltem Vollmilchschokoladeneis; Zubereitung durch Erhitzen.

### Denomination

Halbfertiges Produkt für Speiseeis.

### Directions for use

JOYQUICK MILK CHOCOLATE\_\_\_\_ \_ 1,5 kg (eine Tüte)

Milch (kochend)\_\_\_\_\_ 3 Liter

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

Zubereitung durch Erhitzen (Temperatur ca. 50 °C). JOYQUICK MILK CHOCOLATE in sehr heiße oder kochende Milch einrühren, mit einem Schneebesen kräftig umrühren, bis die Vollmilchschokoladentropfen im Beutel vollständig aufgelöst sind; nach vollständiger Auflösung direkt in die Eismaschine geben und gefrieren lassen.



**Extraordinary  
made simple.**