

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

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 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

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

JOYQUICK MILK CHOCOLATE____ _ 1,5 kg (eine Tüte)

Milch (kochend)_____ 3 Liter

Zubereitung durch Erhitzen (Temperatur ca. 50 °C). JOYQUICK MILK CHOCOLATE in sehr heiße oder kochende Milch einrühren und 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.