

JOYQUICK NOIR PEROU

GELATO JOYQUICK

Ready-to-use powdered base to make artisanal single-origin dark chocolate ice cream from Peru. It contains the 40% of single-origin dark chocolate from Peru 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 01070843

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja

Cross-contaminations



Milch



Schalenfrüchte

INFO

Beschreibung

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

Denomination

Halbfertiges Produkt für Speiseeis.

Directions for use

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

JOYQUICK NOIR PEROU _____ 1,8 kg (ein Beutel)

Wasser (kochend) _____ 2,2 Liter

Zubereitung durch Erhitzen (Temperatur ca. 50 °C). JOYQUICK NOIR PEROU 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.