

JOYQUICK WHITE CHOCOLATE

GELATO JOYQUICK

Ready-to-use powdered base to make artisanal white chocolate ice cream. It contains the 55% of white chocolate and it is gluten-free. Designed for hot process use.



MODALITÀ D'USO

No applications provided for this product.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070690

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



Milch

INFO

Beschreibung

Halbfertigpulver für die Herstellung von handwerklich hergestelltem Speiseeis aus weißer Schokolade.

Denomination

Halbfertiges Produkt für Speiseeis.

Directions for use

JOYQUICK WHITE CHOCOLATE _ 1,2 kg (eine Tüte)

Milch (kochend)_____ 3 Liter

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Zubereitung durch Erhitzen (Temperatur ca. 50 °C). JOYQUICK WHITE CHOCOLATE in sehr heiÙe oder kochende Milch einröhren mit einem Schneebesen kräftig umröhren, bis die weiÙen Schokoladentropfen im Beutel vollständig aufgelöst sind; nach vollständiger Auflösung direkt in die Eismaschine geben und gefrieren lassen.



**Extraordinary
made simple.**