

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

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 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

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

JOYQUICK WHITE CHOCOLATE _ 1,2 kg (eine Tüte)
Milch (kochend)_____ 3 Liter

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



Extraordinary
made simple.