

JOYBASE CIOCCOLATO

150

GELATO JOYBASE

Dairy-free and palm-free white base for ice cream. Rich in low-fat cocoa, it is the ideal to make excellent artisanal chocolate ice cream with creamy structure and delicious flavour. Great results even when used to make chocolate sorbets. Suitable for both hot process and cold process ice-cream making.



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 01070926

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross-contaminations



Soja



Milch

INFO

Beschreibung

Halbfertigpulver für die Herstellung von handwerklich hergestelltem Speiseeis mit Schokoladengeschmack.

Denomination

Halbfertiges Produkt für Speiseeis.

Directions for use

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

JOYBASE SCHOKOLADE 150 _____ 120-150 g

Zucker _____ 330-350 g Milch _____ 1 Liter

JOYBASE CI OCCOLATO 150 mit dem Zucker vermischen, die Pulver nach und nach unter kräftigem Rühren in die Milch geben, bis sie vollständig aufgelöst sind, in den Pasteurisierer geben oder direkt in der Eismaschine gefrieren lassen.

Zubereitung durch Erhitzen mit Pasteurisierung bei 85 °C oder kalt mit lauwarmer Milch.

Den Beutel nach jeder Entnahme sorgfältig verschließen.



Extraordinary
made simple.