

# 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

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

JOYBASE SCHOKOLADE 150 \_\_\_\_\_ 120-150 g

Zucker \_\_\_\_\_ 330-350 g Milch \_\_\_\_\_ 1 Liter

JOYBASE CIOCCOLATO 150 mit dem Zucker vermischen, die Pulver nach und nach unter kräftigem Rühren in die Milch geben,

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

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.**