

JOYBASE ELITE 100

GELATO JOYBASE

White base for milk ice cream, rich in cocoa butter and milk proteins. Perfect to make exquisite ice cream with outstanding creamy and dense structure. No additional flavourings. Designed for hot-process making.



MODALITÀ D'USO

No applications provided for this product.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070842

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Cross-contaminations



INFO

Beschreibung

Grundmischung in Pulverform mit Kakaobutter und ohne Aromastoffe für die Herstellung von handwerklich hergestelltem Milchspeiseeis. Zubereitung durch Erhitzen.

Denomination

Halbfertiges Produkt für Speiseeis.

Directions for use

JOYBASE ELITE 100 _____ 100 g

Zucker _____ 230 g

Milch _____ 1 l

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

JOYBASE ELITE 100 mit dem Zucker vermischen, die Pulver nach und nach unter kräftigem Rühren in die Milch geben, bis sie vollständig aufgelöst sind, die Mischung ruhen lassen.

JOYBASE ELITE 100 wird heiß bei einer Pasteurisierungstemperatur von 85 °C verwendet, anschließend die Mischung in der Eismaschine gefrieren.

Den Beutel nach jeder Entnahme sorgfältig verschließen.



**Extraordinary
made simple.**