

JOYBASE GELATO CALDO

GELATO JOYBASE

Powdered white base for ice cream, the ideal to make "gelato caldo" and frozen desserts. End products keep their very creamy and soft texture at the negative temperatures of the freezing display window. Designed for cold-process 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 01070915

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Milch

Cross-contaminations



Soja

INFO

Beschreibung

Halbfertiges Produkt in Pulverform für die Herstellung von „warmem Eis“ und Parfaits: Torten, Einzelportionen, Mousse, Desserts zum Löffeln, durch Mischen in einer Küchenmaschine. JOYBASE WARMES EIS ermöglicht die Herstellung von Produkten mit cremiger, streichfähiger Struktur, die auch bei Minustemperaturen weich bleiben.

Denomination

Zubereitung für Eiscreme und Desserts. Halbfertigprodukt.

Directions for use

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

DOSIERUNG FÜR EINE WANNE

JOYBASE HEISSES EIS _____ 500 g

Milch _____ 500 g

Grundmischung oder Sahneeis oder Sahne _____ 500 g

JOYBASE HEISSES EIS zur Milch und zur weißen Eisgrundmischung oder zum Sahneeis hinzufügen und in der Küchenmaschine bei mittlerer bis hoher Geschwindigkeit ca. 3 Minuten lang aufschlagen. Fügen Sie dann den gewünschten Geschmack aus der „Joypaste“-Reihe in der empfohlenen Dosierung hinzu. Die Zuckerpasten können vor dem Aufschlagen hinzugefügt werden.

Das fertige Produkt wird bei der Temperatur einer Eisvitrine (-12/14°C) gelagert und verzehrt.



Extraordinary
made simple.