

# JOYBASE GELATOGEL

GELATO OTHER PASTE BASES

White base in paste form, the ideal to make chocolate sorbets, fruit sorbets and granita. Designed for both hot-process and cold-process making.



## MODALITÀ D'USO

No applications provided for this product.

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01100278

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

No allergens declared for this product.

## INFO

### Beschreibung

Stabilisierende Halbfertigpaste für die Herstellung von handwerklich hergestelltem Eis, Zubereitung durch Erhitzen. JOYBASE GELATOGEL ist äußerst praktisch in der Anwendung und ermöglicht die Herstellung von Eiscreme mit optimaler Konsistenz und Spatelbarkeit.

### Denomination

Halbfertige Süßware für Speiseeis.

### Directions for use

Rezept für Eiscreme mit extra dunkler Schokolade:

JOYBASE GELATOGEL \_\_\_\_\_ 1300 g (1 Dose)

Wasser (kochend) \_\_\_\_\_ 2100 g

Zucker \_\_\_\_\_ 80 g

Dextrose \_\_\_\_\_ 90 g

Kakao 22/24 \_\_\_\_\_ 260 g

Reno Zartbitterschokolade 72 %\_ 900 g

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.