

JOYBASE INFINITY

CREAM 100

GELATO JOYBASE

High quality white base for milk ice cream, made with cream and no vegetable fats. Perfect to make exquisite ice cream with rich flavour and outstanding creamy dense structure, that proves to be perfectly stable at the reference temperatures of the freezing display window. Designed for both hot-process and cold-process making.



MODALITÀ D'USO

No applications provided for this product.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070813

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Milch

Cross-contaminations



Soja

INFO

Beschreibung

Grundmischung in Pulverform mit Sahne für die Herstellung von handwerklich hergestelltem Milcheis mit reichhaltigem Geschmack. Zubereitung sowohl warm als auch kalt. JOYBASE INFINITY CREAM 100 ermöglicht eine voluminöse Struktur und ausgezeichnete Stabilität in der Eisvitrine.

Denomination

Halbfertige Süßware für Speiseeis.

Directions for use

JOYBASE INFINITY CREAM 100 _____ 100 g

Zucker _____ 240 g

Milch _____ 1 l

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

JOYBASE INFINITY CREAM 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 INFINITY CREAM 100 kann heiß (mit Pasteurisierung bei 85°C) oder kalt verwendet werden.

Den Beutel nach jeder Entnahme sorgfältig verschließen.



Extraordinary
made simple.