

# JOYBASE INFINITY

## CREAM 50

GELATO JOYBASE

White base for milk ice cream with a high content of powdered cream. The ideal to make excellent ice cream with creamy and dense texture, while enhancing the flavour of the additional aromatizing pastes you choose to combine. Designed for both hot-process and 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 01070645

### ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Milch

Cross-contaminations



Soja

### INFO

#### Beschreibung

Grundmischung in Pulverform mit Sahne für die Herstellung von handwerklich hergestelltem Milcheis, sowohl warm als auch kalt zubereitet. JOYBASE INFINITY CREAM 50 ermöglicht eine voluminöse Struktur und ausgezeichnete Stabilität in der Eisvitrine.

#### Denomination

Halbfertige Süßware für Speiseeis.

#### Directions for use

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

JOYBASE INFINITY CREAM 50\_\_\_\_ 50 g

Zucker\_\_\_\_\_ 250 g

Milch\_\_\_\_\_ 1 l

JOYBASE INFINITY CREAM 50 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 50 kann heiß (mit Pasteurisierung bei 85°C) oder kalt verwendet werden.

Den Beutel nach jeder Entnahme sorgfältig verschließen.



Extraordinary  
made simple.