

JOYBASE INFINITY PRO

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 mild 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

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 01070814

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or [contact our team](#).

No allergens declared for this product.

INFO

Beschreibung

Grundmischung in Pulverform mit Sahne zur Herstellung von handwerklich hergestelltem Milcheis mit delikatem Geschmack, sowohl heiß als auch kalt zubereitbar. JOYBASE INFINITY PRO 100 ermöglicht eine voluminöse Struktur und ausgezeichnete Stabilität in der Eisvitrine.

Denomination

Halbfertige Süßware für Speiseeis.

Directions for use

JOYBASE INFINITY PRO 100___ 100 g

Zucker_____ 230 g

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Milch_____ 1 l

JOYBASE INFINITY PRO 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 PRO 100 kann entweder heiß mit Pasteurisierung bei 85°C oder kalt direkt in der Eismaschine zubereitet werden.

Den Beutel nach jeder Entnahme sorgfältig verschließen.



Extraordinary
made simple.