JOYBASE LATTE&FRUTTA 100

GELATO JOYBASE

Universal white base suitable for cold-process making of both fruit and milk artisanal ice cream. It is made with non-hydrogenated vegetable fats and milk proteins. It doesn't include additional flavourings.



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 01070718

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens

irca GROUP Extraordinary made simple.

Milch

Cross-contaminations

Soja

INFO

Beschreibung
Grundmischung in Pulverform für die Herstellung von handwerklich hergestelltem Milch- und Fruchteis, Kaltzubereitung. JOYBASE MILCH&FRÜCHTE sorgt für eine cremige Struktur und optimale Stabilität in der Tiefkühltruhe.

Denomination
Halbfertige Süßware für Speiseeis.

Directions for use
DOSIERUNG FÜR MILCHEIS:
JOYBASE MILCH&FRÜCHTE_____ 100 g
Zucker_____ 220 g
Milch_____ 1 l
Aromapaste für Cremes___ siehe Dosierung
ZUTATEN FÜR FRUCHT-EIS:
JOYBASE MILCH&FRÜCHTE_____ 100 g
Zucker_____ 300 g
Wasser_____ 1 l
Aromapaste für Früchte__ siehe Dosierung
JOYBASE MILCH&FRÜCHTE mit dem Zucker vermischen, die Pulver nach und nach unter kräftigem Rühren in das Wasser geben, bis sie vollständig aufgelöst sind, gegebenenfalls die Aromapaste hinzufügen und ruhen lassen.
Die Mischung dann direkt in die Eismaschine geben.
Den Beutel nach jeder Entnahme sorgfältig verschließen.