

JOYBASE LEGGERA 50

GELATO JOYBASE

Powdered white base for milk ice cream, made with milk proteins and fiber, with no fats and no additional flavourings. The ideal to create light and digestible ice cream with an excellent creamy structure, that proves to be perfectly stable in the freezing display window. Suitable for both cold process and hot process use.



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 01070795

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



Milch

INFO

Beschreibung

Basismischung mit ungehärtetem Pflanzenfett für die Herstellung von handwerklich hergestelltem Speiseeis. Zubereitung durch Erhitzen oder Kaltzubereitung. JOYBASE LEGGERA 50 ermöglicht eine voluminöse Struktur und ausgezeichnete Stabilität in der Eisvitrine.

Denomination

Halbfertige Süßware für Speiseeis.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Directions for use

JOYBASE LEGGERA 50 _____ 50 g

Zucker _____ 230 g

Sahne _____ 200 g

Milch _____ 1 l

JOYBASE LEGGERA 50 mit dem Zucker vermischen, die Pulver nach und nach in die Milch und die Sahne geben und kräftig umrühren, bis sich alles vollständig aufgelöst hat, dann die Mischung ruhen lassen.

JOYBASE LEGGERA 50 kann im Heiß- oder Kaltverfahren verwendet werden.

Den Beutel nach jeder Entnahme sorgfältig verschließen.



Extraordinary
made simple.