

# JOYBASE PASSION

## CREAM 100

GELATO JOYBASE

White base for milk ice cream, with non-hydrogenated vegetable fats. It guarantees an intense flavour of cream, a creamy and dense structure, along with a remarkable increase of volume and stability in 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 01070815

### ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Milch

Cross-contaminations



Soja

### INFO

#### Beschreibung

Grundmischung mit ungehärteten pflanzlichen Fetten für die Herstellung von handwerklich hergestelltem Milcheis. JOYBASE PASSION CREAM 100 ermöglicht eine voluminöse Struktur und ausgezeichnete Stabilität in der Eisvitrine.

#### Denomination

Halbfertige Süßware für Speiseeis.

#### Directions for use

JOYBASE PASSION CREAM 100 \_\_\_\_\_ 100 g

Zucker \_\_\_\_\_ 230 g

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

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

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

Den Beutel nach jeder Entnahme sorgfältig verschließen.



Extraordinary  
made simple.