

JOYBASE PASSION PRO

100

GELATO JOYBASE

White base for milk ice cream, with non-hydrogenated vegetable fats. It guarantees mild and delicious flavour, along with a creamy and dense structure. 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 01070816

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Milch

Cross-contaminations



Soja

INFO

Beschreibung

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

Denomination

Halbfertige Süßware für Speiseeis.

Directions for use

JOYBASE PASSION PRO 100 _____ 100 g

Zucker _____ 230 g

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Milch _____ l l

JOYBASE PASSION PRO 100 mit dem Zucker mischen, das Pulver nach und nach unter kräftigem Rühren in die Milch geben, bis es sich vollständig aufgelöst hat, die Mischung ruhen lassen.

JOYBASE PASSION 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.