

JOYBASE PREMIUM

FRUIT

GELATO JOYBASE

White base rich in fiber, the ideal to make excellent fruit sorbet, that will be marked by a full-bodied structure even if you use a low amount of fruit. It guarantees an excellent creamy, soft texture of ice cream, that proves to be stable at the negative temperatures of the freezing display window. Moreover, it is perfect for the creation of alcoholic sorbets. Designed for both hot-process and cold-process making.



MODALITÀ D'USO

No applications provided for this product.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070647

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja

Cross-contaminations



Milch

INFO

Beschreibung

Ballaststoffreiche Grundmischung in Pulverform für die Herstellung von handwerklich hergestelltem Fruchteis, sowohl heiß als kalt zubereitet. JOYBASE PREMIUM FRUIT 100 ermöglicht eine voluminöse Struktur und ausgezeichnete Stabilität in der Eisvitriol.

Denomination

Halbfertige Süßware für Speiseeis.

Directions for use

JOYBASE PREMIUM FRUIT 100 _____ 100 g

Zucker _____ 270-300 g

Wasser _____ 1 l

JOYPASTE (Aromapaste) _____ 80-120 g (empfohlene Dosierung überprüfen)

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

JOYBASE PREMIUM FRUIT 100 mit dem Zucker vermischen, die Pulver mit einem Stabmixer nach und nach zum Wasser hinzugeben bis sie vollständig aufgelöst sind; die gewünschte Aromapaste hinzufügen und die Mischung ruhen lassen.
Anschließend bei 85 °C pasteurisieren oder direkt in der Eismaschine gefrieren.
Den Beutel nach jeder Entnahme sorgfältig verschließen.



**Extraordinary
made simple.**