

# JOYBASE SEDUCTION

GELATO JOYBASE

Base for milk ice cream, made with vegetable fats and without flavourings. Easy-to-use and perfect to obtain ice cream with a soft, creamy and dense structure. Designed for hot-process making.



## MODALITÀ D'USO

No applications provided for this product.

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070819

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Milch

Cross-contaminations



Soja

## INFO

### Beschreibung

Grundmischung in Pulverform mit nicht hydrierten pflanzlichen Fetten für die Herstellung von handwerklich hergestelltem Milchzubereitung durch Erhitzen.

### Denomination

Halbfertige Süßware für Speiseeis.

### Directions for use

JOYBASE SEDUCTION 150 \_\_\_\_\_ 150 g

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

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

JOYBASE SEDUCTION 150 mit dem Zucker vermischen, die Pulver nach und nach unter kräftigem Rühren in die Milch geben, b

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

vollständig aufgelöst sind.  
JOYBASE SEDUCTION 150 muss heiß verwendet und bei 85 °C pasteurisiert werden.  
Den Beutel nach jeder Entnahme sorgfältig verschließen.

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070962

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Milch

Cross-contaminations



Soja

## INFO

### Beschreibung

Grundmischung in Pulverform für die Herstellung von handwerklich hergestelltem Milcheis, Zubereitung durch Erhitzen.

### Denomination

Halbfertige Süßware für Speiseeis.

### Directions for use

JOYBASE SEDUCTION 330 \_\_\_\_\_ 500 g

Wasser \_\_\_\_\_ 1 l

JOYBASE SEDUCTION 330 zum Wasser hinzufügen, mit einem Mixer oder Schneebesen vermengen, bis sich alles vollständig auflöst hat. Anschließend bei 85 °C pasteurisieren.



Extraordinary  
made simple.