

JOYBASE SUPERFRUTTA

50

GELATO JOYBASE

Powder base for fruit ice cream, with a high capacity to incorporate air during the whipping and with a stabilizing action. Perfect to obtain ice cream with a creamy and airy structure, that is perfectly stable in the freezing display window. This product is dairy-free. 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 01070882

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja

Cross-contaminations



Milch

INFO

Beschreibung

Grundmischung in Pulverform mit stabilisierender Wirkung, voluminös für die Herstellung von handwerklich hergestelltem Speiseeis, sowohl für die warme als auch für die kalte Zubereitung. JOYBASE SUPERFRUTTA 50 bietet eine voluminöse Struktur mit hervorragender Stabilität im Eisvitrine.

Denomination

Halbfertige Süßware für Speiseeis.

Directions for use

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

JOYBASE SUPERFRUTTA 50 _____ 50 g
Zucker _____ 270-300 g
Wasser _____ 1 l
Aromapaste _____ 80-120 g

JOYBASE SUPERFRUTTA 50 mit dem Zucker mischen, das Pulver nach und nach unter kräftigem Rühren in das Wasser geben, bis es sich vollständig aufgelöst hat, ggf. die Aromapaste hinzufügen und die Mischung ruhen lassen. JOYBASE SUPERFRUTTA 50 kann entweder heiß mit Pasteurisierung bei 85°C oder kalt direkt in der Eismaschine verwendet werden.

Den Beutel nach jeder Entnahme sorgfältig verschließen.



Extraordinary
made simple.