

JOYBASE TALENTO

GELATO JOYBASE

White base with no fats, perfect to create milk ice cream, provided with an excellent creamy structure that proves to be perfectly stable in the freezing window display. Very easy to personalize by adding ingredients to your taste. Designed for hot-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 01070714

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Milch

Cross-contaminations



Soja

INFO

Beschreibung

Grundmischung in Pulverform für die Herstellung von handwerklich hergestelltem Milcheis, Zubereitung durch Erhitzen. JOYBASE TALENTO 50 ermöglicht eine cremige Struktur mit ausgezeichneter Stabilität in der Eisvitrine und lässt sich leicht individuell anpassen.

Denomination

Halbfertige Süßware für Speiseeis.

Directions for use

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

JOYBASE TALENTO 50 _____ 40-50 g

Zucker _____ 230-260 g

Milch _____ 1 l

Sahne _____ 50 g

JOYBASE TALENTO 50 mit dem Zucker mischen, das Pulver nach und nach unter kräftigem Rühren in die Milch und Sahne geben, bis es sich vollständig aufgelöst hat, die Mischung ruhen lassen.

JOYBASE TALENTO 50 muss heiß durch Pasteurisierung bei 85°C verwendet werden. Den Beutel nach jeder Entnahme sorgfältig verschließen.



Extraordinary
made simple.