

JOYGELATO CHEPANNA

GELATO JOYGELATO

Fresh cream flavouring powder for artisanal ice cream and frozen desserts. Gluten-free.



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 01070713

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Milch

Cross-contaminations



Soja

INFO

Beschreibung

Aromatisiertes Pulver für die Herstellung von Eiscreme und Parfaits mit Sahne-Geschmack.

Denomination

Halbfertige Süßware für Speiseeis.

Directions for use

Empfohlene Dosierung für Sahneeis.

Weißer Grundmischung _____ 1000 g

JOYGELATO CHEPANNA! _____ 15-30 g

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Die gleiche Dosierung kann in der Konditorei pro kg Sahne oder Parfaits angewendet werden.

Das Produkt wird im Kaltverfahren verwendet.

Zucker, Stabilisator und Milch mischen; JOYGELATO CHEPANNA! mit einem Hochgeschwindigkeitsrührer unterrühren und direkt in der Eismaschine gefrieren.

Bei Verwendung des Heißverfahrens muss JOYGELATO CHEPANNA! in die bereits pasteurisierte und gekühlte Grundmischung eingerührt und anschließend cremig gerührt werden.

Den Beutel nach jeder Entnahme sorgfältig verschließen.



Extraordinary
made simple.