

JOYGELATO

MASCARPONE

GELATO JOYGELATO

Mascarpone flavouring powder for artisanal ice cream and frozen desserts. Rich in powdered mascarpone cheese and 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 01070823

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Milch

Cross-contaminations



Soja

INFO

Beschreibung

Aromatisiertes Halbfertigpulver für die Herstellung von Eiscrème, Schlagsahne und Parfaits mit Mascarpone-Geschmack.

Denomination

Halbfertige Süßware für Speiseeis.

Directions for use

Empfohlene Dosierung für Mascarpone-Eiscrème.

Weißer Grundmischung _____ 1000 g

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

JOYGELATO MASCARPONE_____ 30-40 g

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 MASCARPONE mit einem Hochgeschwindigkeitsrührer unterrühren und direkt in der Eismaschine gefrieren.

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

Den Beutel nach jeder Entnahme sorgfältig verschließen.



Extraordinary
made simple.