

JOYGELATO YOGURT

GELATO JOYGELATO

Yogurt flavouring powder for artisanal ice cream and frozen desserts. Rich in powdered yogurt, milk enzymes 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 01070639

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Milch

Cross-contaminations



Soja

INFO

Beschreibung

Halbfertigpulver für die Herstellung von Eiscrème mit Joghurtschmack.

Denomination

Halbfertige Süßware für Speiseeis.

Directions for use

Die empfohlene Dosierung für die Zubereitung von Speiseeis beträgt 30-40 g pro kg weißer Grundmasse.

Rezeptbeispiel:

JOYGELATO YOGURT _____ 45 g

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Zucker_____ 200 g

Dextrose_____ 20 g

Stabilisator-Mix für Eiscreme

(Basis 100)_____ 100 g

Milch_____ 1 l

Das Produkt wird im Kaltverfahren verwendet.

Die Mischung aus Zucker, Stabilisator und Milch zubereiten; JOYGELATO YOGURT mit einem Hochgeschwindigkeitsrührer unterrühren und direkt in der Eismaschine gefrieren.

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

Den Beutel nach jeder Entnahme sorgfältig verschließen.



Extraordinary
made simple.