

JOYBASE LEGGERA 100 F

8

GELATO JOYGELATO

Base for milk ice cream without fat and flavors. It is ideal for obtaining light and highly digestible ice cream without reuniting to creamy texture and perfectly stable in the display case. Excellent for enhancing ice cream flavors.



MODALITÀ D'USO



Gelato

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01980796

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Milch

Cross-contaminations



Soja

INFO

Beschreibung

Fett- und aromastofffreie Grundpulverbasis für die Herstellung von handwerklich hergestelltem Milcheis. JOYBASE LEGGERA 100 F ermöglicht die Herstellung eines cremigen Eises, das den Geschmack der hinzugefügten Aromastoffe hervorhebt.

Denomination

Halbfertige Süßware für Speiseeis.

Directions for use

JOYBASE LEGGERA 100 F _____ 100 g

Zucker _____ 210-230 g

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Sahne_____ 100-150 g

Milch_____ 1 l

JOYBASE LEGGERA 100 F mit dem Zucker vermischen, die Pulver nach und nach in die Milch und die Sahne geben und kräftig umrühren, bis sich alles vollständig aufgelöst hat, dann die Mischung ruhen lassen.

JOYBASE LEGGERA 100 F kann sowohl heiß bei einer Pasteurisierung von 85 °C als auch kalt direkt in der Eismaschine verwendet werden.

Den Beutel nach jeder Entnahme sorgfältig verschließen.



Extraordinary
made simple.