# JOYBASE BE FREE CREAM

HELADO JOYGELATO

Mezcla en polvo especial sin aditivos (sin E-numbers) para elaborar bases de helado artesanal con sabores cremosos. Conserva una excelente textura cremosa dentro de la vitrina refrigerada. Elaboración mediante proceso en caliente. En nuestra gama de productos también encontrará una mezcla especial para helado de frutas.



## MODALITÀ D'USO

**Gelato**

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070996

irca GROUP Extraordinary made simple.

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



**Leche**

Cross-contaminations



**La**

## INFO

**Descripción**
base in polvere senza emulsionanti ed aromi per la realizzazione di gelato artigianale al latte. Preparazione a caldo. JOYBASE BE FREE CREAM consente di ottenere una struttura cremosa, asciutta e dall'ottima stabilità in vetrina freezer.

**Denomination**
semilavorato per la produzione di gelati artigianali

**Directions for use**
RICETTA BASE:
JOYBASE BE FREE CREAM ___ _____ g 200
zucchero_____ g 120
panna_____ g 100
latte_____ g 900
Miscelare JOYBASE BE FREE CREAM con lo zucchero, aggiungere gradualmente le polveri nella parte liquida agitando vigorosamente fino a completo scioglimento.
JOYBASE BE FREE CREAM deve essere utilizzata con procedimento a caldo, pastorizzando a 85°C.
Richiudere accuratamente il sacchetto dopo ogni prelievo.