

CREMA GRATIS JOYBASE

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

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Leche

Cross-contaminations



La

INFO

Descrizione

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

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

panna _____ g 100

latte _____ g 900

Miscelare JOYBASE BE FREE CREAM con lo zucchero, aggiungere gradualmente le polveri nella parte liquida agitando vigorosa 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.



**Extraordinary
made simple.**