

# JOYBASE CHOCO TANDEM

HELADO BASE DE LA ALEGRÍA

Mezcla especial en polvo para elaborar helado de chocolate artesanal y para combinar con la gama de chocolates IRCA.

Muy versátil y lista para usar, se presta a la preparación de excelentes helados y sorbetes de chocolate.

La presencia de **azúcar de flor de coco** realza el sabor del chocolate y prolonga la **vida útil de sus productos**. El resultado es un helado excelente con una estructura magnífica y una consistencia cremosa duradera.



## MODALITÀ D'USO



Gelato

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070993

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross-contaminations



La



Leche

## INFO

### Claims

Con azúcar de coco, sin aromas, sin aceite de palma, sin derivados de la leche

### Detalles

Mezcla en polvo para la producción de helado artesanal de chocolate que se utiliza en combinación con la gama de chocolates Irca.

Extremadamente versátil, es una base lista para usar que permite realizar helados o sorbetes de chocolate exclusivos.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

La presencia de **azúcar de flores de coco** realza el sabor del chocolate y **incrementa su vida útil**. Excelente estructura del helado que permanece suave con el tiempo.

### **Descripción**

base en polvo para la elaboración de helado artesanal de chocolate para utilizar en combinación con la gama de chocolates Irca. Preparación en caliente.

### **Denomination**

producto semielaborado para producción de helados.

### **Directions for use**

JOYBASE CHOCO TANDEM\_\_\_\_\_ 1,5 kg (una bolsa)

agua (hirviendo)\_\_\_\_\_ 2,2 l

chocolate en pepitas Irca\_\_\_\_\_ 400 g

Preparación en caliente. Mezclar JOYBASE CHOCO TANDEM con las pepitas de chocolate en el agua hirviendo removiendo vigorosamente con un batidor hasta que se derrita por completo. Dejar reposar durante 15 minutos y luego congelar directamente en la mantecadora.



**Extraordinary  
made simple.**