JOYBASE CHOCO TANDEM

HELADO BASE DE LA ALEGRÍA

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



MODALITÀ D'USO

Gelato

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070993

irca GROUP Extraordinary made simple.

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.
La presencia de **azúcar de flores de coco** realza el sabor del chocolate y **aumenta 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.