

CREMA DESPRENDIDA

HELADO JOYCREAM

Crema unttable con sabor a galleta y trocitos de galleta de mantequilla, perfecta para decorar helados, postres fríos y otros productos de pastelería. Textura cremosa y unttable a una temperatura de referencia de -15 °C. Excelente incluso como relleno para postres fríos. Descubre toda la gama de productos Joycream.



MODALITÀ D'USO



Gelato



Semifreddo

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01011427

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Cereales



Huevos



La



Leche



Frutos

Cross-contaminations



Senape

INFO

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Detalles

Crema con sabor a galleta con trozos de galleta de masa quebrada para decoración de helados, semifríos y dulces. De consistencia cremosa y unttable a una temperatura de referencia de -15 °C. Excelente también como relleno para semifríos. Descubre toda la gama Joycream disponible.

Descripción

crema con sabor a galleta con granillo de galletas, Delicrisp de mantequilla y pequeñas esferas de cereales crujientes, que logra mantener una consistencia cremosa incluso a la temperatura de -15 °C en vitrina.

Denomination

producto semielaborado para producción de helados.

Directions for use

JOYCREAM CRUMBLE es ideal para los veteados clásicos de helados.

Colocado en una cubeta en vitrina a -15 °C, JOYCREAM CRUMBLE mantiene una consistencia cremosa y unttable ideal para introducir al gusto durante la preparación de conos y copas de helados; para esta aplicación, JOYCREAM CRUMBLE alcanza la consistencia óptima después de 2-3 horas a -15 °C.

ADVERTENCIA: JOYCREAM CRUMBLE debe mezclarse bien hasta su completa homogeneización antes de sacarla del envase.



Extraordinary
made simple.