

CHOCOLATE NEGRO

EXTRA JOYQUICK

HELADO JOYQUICK

Base en polvo lista para usar para elaborar helado artesanal de chocolate negro extra. Contiene un 35 % de chocolate negro y es sin gluten. Diseñada para su uso en procesos en caliente.



MODALITÀ D'USO

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or [contact our team](#).

No applications provided for this product.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070709

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



La

Cross-contaminations



Leche



Frutos

INFO

Descripción

preparado en polvo para la producción de helado artesanal de chocolate extra black.

Denomination

producto semielaborado para producción de helados.

Directions for use

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

JOYQUICK EXTRA BLACK CHOCOLATE_ 1,6 kg (una bolsa)

agua (hirviendo)_____ 2,5 l

Preparación en caliente (temperatura de unos 50 °C). Mezclar JOYQUICK EXTRA BLACK CHOCOLATE en agua muy caliente o hirviendo removiendo vigorosamente con un batidor hasta el completo derretimiento de las pepitas de chocolate negro presentes en el interior del saco; una vez completada la dispersión, verter y congelar directamente en la mantecadora.



Extraordinary
made simple.