

JOYQUICK NOIR PEROU

HELADO JOYQUICK

Base en polvo lista para usar para elaborar helado artesanal de chocolate negro de origen único de Perú. Contiene un 40 % de chocolate negro de origen único de Perú 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 01070843

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



La

Cross-contaminations



Leche



Frutos

INFO

Descripción

preparado en polvo para la producción de helado artesanal con chocolate negro de origen único peruano.

Denomination

producto semielaborado para producción de helados.

Directions for use

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

JOYQUICK NOIR PEROU _____ 1,8 kg (una bolsa)

agua (hirviendo) _____ 2,2 l

Preparación en caliente (temperatura de unos 50 °C). Mezclar JOYQUICK NOIR PEROU 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.