

CHOCOLATE BLANCO

JOYQUICK

HELADO JOYQUICK

Base en polvo lista para usar para elaborar helado artesanal de chocolate blanco. Contiene un 55 % de chocolate blanco 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 01070690

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



La



Leche

INFO

Descripción

preparado en polvo para la producción de helado artesanal de chocolate blanco.

Denomination

producto semielaborado para producción de helados.

Directions for use

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

JOYQUICK WHITE CHOCOLATE _ 1,2 kg (una bolsa)
leche (hirviendo)_____ 3 l

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



**Extraordinary
made simple.**