

JOYBASE BIANCA F 100

HELADO BASE DE LA ALEGRÍA

Base blanca para elaborar helado de leche mediante el proceso en frío. Se caracteriza por su alto contenido en crema y un suave sabor a vainilla. El resultado final tendrá una textura cremosa excepcional.



MODALITÀ D'USO

No applications provided for this product.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070817

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Leche

Cross-contaminations



La

INFO

Descripción

base en polvo con nata para la elaboración de helado artesanal de leche con sabor delicado, preparable en frío.

Denomination

producto semielaborado para producción de helados.

Directions for use

JOYBASE BIANCA F 100 _____ 100 g

azúcar _____ 230 g

leche _____ 1 l

Mezclar JOYBASE BIANCA F 100 con el azúcar, añadir gradualmente los polvos a la leche removiendo vigorosamente hasta que

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

derrita por completo, dejar reposar la mezcla.
JOYBASE BIANCA F 100 se puede utilizar en frío directamente en la mantecadora.
Cerrar bien la bolsa después de cada saque.



**Extraordinary
made simple.**