

# JOYBASE CIOCCOLATO

## 150

HELADO BASE DE LA ALEGRÍA

Base blanca para helados, sin lácteos ni aceite de palma. Rica en cacao bajo en grasa, es ideal para elaborar un excelente helado de chocolate artesanal con una textura cremosa y un sabor delicioso. Se obtienen resultados magníficos incluso al preparar sorbetes de chocolate. Apta tanto para la elaboración de helados en caliente como en frío.



### 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 01070926

### ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross-contaminations



La



Leche

### INFO

#### Descripción

preparado en polvo para la producción de helado artesanal con sabor a chocolate.

#### Denomination

producto semielaborado para producción de helados.

#### Directions for use

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

JOYBASE CIOCCOLATO 150 \_\_\_\_\_ 120-150 g

azúcar \_\_\_\_\_ 330-350 g leche \_\_\_\_\_ 1 l

Mezclar JOYBASE CIOCCOLATO 150 con el azúcar, añadir gradualmente los polvos a la leche removiendo vigorosamente hasta que se derrita por completo, verter en el pasteurizador o congelar directamente en la mantecadora.

Preparación en caliente con pasteurización a 85 °C o en frío con leche tibia.

Cerrar bien la bolsa después de cada saque.



Extraordinary  
made simple.