

JOYBASE ELITE 100

HELADO BASE DE LA ALEGRÍA

Base blanca para helado de leche, rica en manteca de cacao y proteínas lácteas. Ideal para elaborar helados exquisitos con una textura cremosa y densa excepcional. Sin aromatizantes adicionales. Diseñada para su elaboración mediante proceso 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 01070842

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Leche

Cross-contaminations



La

INFO

Descripción

base en polvo con manteca de cacao y sin aromas, para la producción de helado artesanal de leche. Preparación en caliente.

Denomination

producto semielaborado para producción de helados.

Directions for use

JOYBASE ELITE 100 _____ 100 g

azúcar _____ 230 g

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

leche_____ 1 l

Mezclar JOYBASE ELITE 100 con el azúcar, añadir gradualmente los polvos a la leche removiendo vigorosamente hasta que se derrita por completo, dejar reposar la mezcla.

JOYBASE ELITE 100 se utiliza en caliente con pasteurización a 85 °C. A continuación, congelar la mezcla en la mantecadora.

Cerrar bien la bolsa después de cada saque.



Extraordinary
made simple.