

# JOYBASE GELATO CALDO

HELADO BASE DE LA ALEGRÍA

Base blanca en polvo para helados, ideal para preparar helados calientes y postres congelados. El producto final conserva su textura cremosa y suave incluso a temperaturas bajo cero en la vitrina refrigerada. Diseñado para la elaboración mediante proceso en frío.



## MODALITÀ D'USO

No applications provided for this product.

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070915

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Leche

Cross-contaminations



La

## INFO

### Descripción

Producto semielaborado en polvo diseñado para la realización de «helado caliente» y semifríos: pasteles, porciones individuales, mousses, postres de cuchara, mediante mezclado en batidora planetaria. JOYBASE GELATO CALDO permite elaborar productos estructura cremosa y espatulable que se mantienen suaves a temperaturas bajo cero.

### Denomination

preparado para helados y postres. Producto semielaborado.

### Directions for use

DOSIS PARA UNA CUBETA

JOYBASE GELATO CALDO \_\_\_\_\_ 500 g

leche \_\_\_\_\_ 500 g

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

mezcla base o helado mantecado o nata\_\_\_\_500 g

Añadir JOYBASE GELATO CALDO a la leche y la base blanca para helado, o al helado mantecado, montar en batidora planetaria velocidad media durante unos 3 minutos. A continuación, añadir el sabor deseado elegido entre la gama «Joypaste» en la dosis recomendada. Las pastas azucaradas se pueden añadir antes del batido.

El producto elaborado se conserva y se consume a la temperatura de la vitrina de heladería (-12/14 °C).



**Extraordinary  
made simple.**