

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

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 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 de estructura cremosa y espatulable que se mantienen suaves a temperaturas bajo cero.

Denomination

preparado para helados y postres. Producto semielaborado.

Directions for use

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

DOSIS PARA UNA CUBETA

JOYBASE GELATO CALDO _____ 500 g

leche _____ 500 g

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 a 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.