

CREMA INFINITY

JOYBASE 100

HELADO BASE DE LA ALEGRÍA

Base blanca de alta calidad para helado de leche, elaborada con nata y sin grasas vegetales. Perfecta para preparar helados exquisitos con un sabor intenso y una textura cremosa y densa excepcional, que se mantiene perfectamente estable a las temperaturas de referencia de la vitrina refrigerada. Diseñada para su elaboración tanto en caliente como en frío.



MODALITÀ D'USO

No applications provided for this product.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070813

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 pleno, preparable tanto en caliente como en frío. JOYBASE INFINITY CREAM 100 permite obtener una estructura voluminosa y una excelente estabilidad en vitrina.

Denomination

producto semielaborado para producción de helados.

Directions for use

JOYBASE INFINITY CREAM 100 _____ 100 g

azúcar _____ 240 g

leche _____ 1 l

Mezclar JOYBASE INFINITY CREAM 100 con el azúcar, añadir gradualmente los polvos a la leche removiendo vigorosamente hasta

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

se derrita por completo, dejar reposar la mezcla.

JOYBASE INFINITY CREAM 100 se puede utilizar tanto en caliente con pasteurización a 85 °C, como en frío directamente en la mantecadora.

Cerrar bien la bolsa después de cada saque.



**Extraordinary
made simple.**