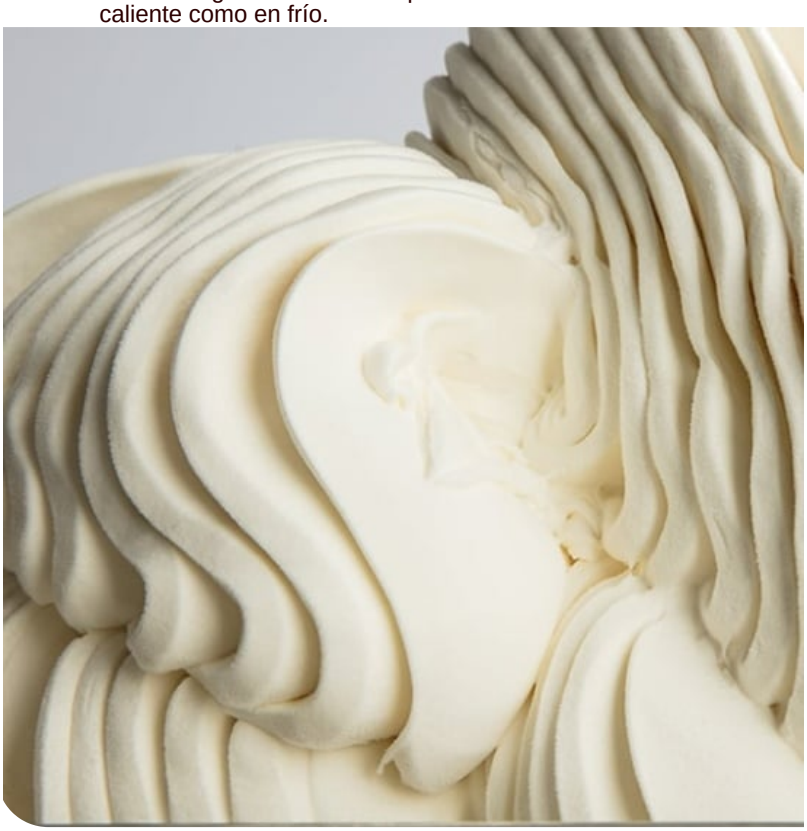
JOYBASE INFINITY CREAM 100

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

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 01070813

irca GROUP Extraordinary made simple.

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 que 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.