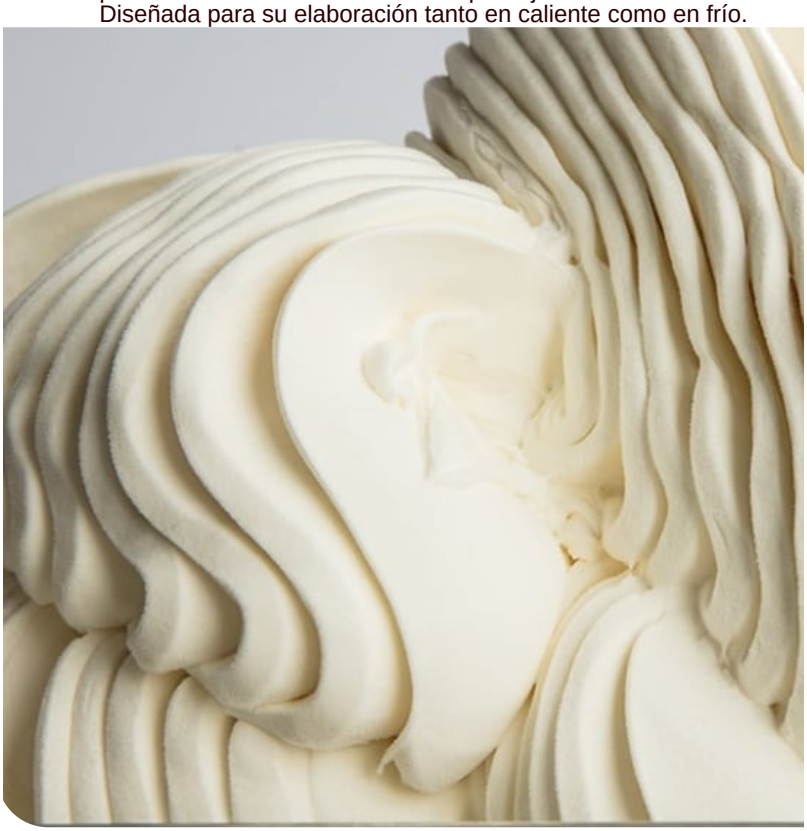
JOYBASE INFINITY CREAM 50

HELADO BASE DE LA ALEGRÍA

Base blanca para helado de leche con alto contenido de crema en polvo. Ideal para elaborar un helado excelente con una textura cremosa y densa, que realza el sabor de las pastas aromatizantes adicionales que elijas combinar. 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 01070645

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

irca GROUP Extraordinary made simple.

Allergens

Leche

Cross-contaminations

La

INFO

Descripción
base en polvo con nata para la elaboración de helado artesanal de leche con preparación tanto en caliente como en frío. JOYBASE INFINITY CREAM 50 permite obtener una estructura voluminosa y una excelente estabilidad en vitrina.

Denomination
producto semielaborado para producción de helados.

Directions for use
JOYBASE INFINITY CREAM 50____ 50 g
azúcar_____ 250 g
leche_____ 1 l
Mezclar JOYBASE INFINITY CREAM 50 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 50 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.