

# JOYBASE INFINITY PRO

## 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 un helado exquisito de sabor suave y textura cremosa y densa, 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 01070814

### ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or [contact our team](#).

No allergens declared for this product.

### INFO

#### Descripción

base en polvo con nata para la elaboración de helado artesanal de leche con sabor delicado, preparable tanto en caliente como en frío. JOYBASE INFINITY PRO 100 permite obtener una estructura voluminosa y una excelente estabilidad en vitrina.

#### Denomination

producto semielaborado para producción de helados.

#### Directions for use

JOYBASE INFINITY PRO 100 \_\_\_\_ 100 g  
azúcar \_\_\_\_\_ 230 g



Extraordinary  
made simple.

leche\_\_\_\_\_ 1 l

Mezclar JOYBASE INFINITY PRO 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 PRO 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.