

# JOYBASE LATTE&FRUTTA

## 100

HELADO BASE DE LA ALEGRÍA

Base blanca universal apta para la elaboración en frío de helados artesanales de frutas y leche. Está hecha con grasas vegetales no hidrogenadas y proteínas de la leche. No contiene aromatizantes adicionales.



### 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 01070718

### ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Leche

Cross-contaminations



La

### INFO

#### Descripción

base en polvo para la elaboración de helado artesanal tanto de leche como de fruta, con preparación en frío. JOYBASE LATTE&FRUTTA permite obtener una estructura cremosa y aireada y una excelente estabilidad en vitrina.

#### Denomination

producto semielaborado para producción de helados.

#### Directions for use

DOSIS PARA HELADO DE LECHE:

JOYBASE LATTE&FRUTTA \_\_\_\_\_ 100 g

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

azúcar\_\_\_\_\_ 220 g

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

pasta aromatizante para cremas\_\_\_ ver dosis

DOSIS PARA HELADO DE FRUTA:

JOYBASE LATTE&FRUTTA\_\_\_\_\_ 100 g

azúcar\_\_\_\_\_ 300 g

agua\_\_\_\_\_ 1 l

pasta aromatizante para frutas\_\_ ver dosis

Mezclar JOYBASE LATTE&FRUTTA con el azúcar, añadir gradualmente los polvos en el agua removiendo vigorosamente hasta su completo derretimiento, añadir eventualmente la pasta aromatizante y dejar reposar.

A continuación, verter la mezcla directamente en la mantecadora.

Cerrar bien la bolsa después de cada saque.



Extraordinary  
made simple.