

JOYBASE SUPERFRUTTA

50

HELADO BASE DE LA ALEGRÍA

Base en polvo para helado de frutas, con alta capacidad para incorporar aire durante el batido y con acción estabilizadora. Ideal para obtener un helado con una textura cremosa y aireada, perfectamente estable en la vitrina refrigerada. Este producto no contiene lácteos. Diseñado 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 01070882

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



La

Cross-contaminations



Leche

INFO

Descripción

base en polvo con acción estabilizadora y montante para la realización de helado artesanal, preparación tanto en caliente como en frío. JOYBASE SUPERFRUTTA 50 permite obtener una estructura cremosa y aireada y una excelente estabilidad en vitrina.

Denomination

producto semielaborado para producción de helados.

Directions for use

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

JOYBASE SUPERFRUTTA 50 _____ 50 g

azúcar _____ 270-300 g

agua _____ 1 l

pasta aromatizante _____ 80-120 g

Mezclar JOYBASE SUPERFRUTTA 50 con el azúcar, añadir gradualmente los polvos en el agua removiendo vigorosamente hasta su completo derretimiento, añadir eventualmente la pasta aromatizante y dejar reposar.

JOYBASE SUPERFRUTTA 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.



Extraordinary
made simple.