

# TALENTO DE JOYBASE

HELADO BASE DE LA ALEGRÍA

Base blanca sin grasa, perfecta para elaborar helado de leche, con una excelente textura cremosa que se mantiene perfectamente estable en la vitrina refrigerada. Muy fácil de personalizar añadiendo ingredientes a tu gusto. Diseñada para su elaboración mediante proceso en caliente.



## 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 01070714

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Leche

Cross-contaminations



La

## INFO

### Descripción

base en polvo para la elaboración de helado artesanal de leche con preparación en caliente. JOYBASE TALENTO 50 permite obtener una estructura particularmente cremosa, una excelente estabilidad en vitrina y fácilmente personalizable.

### Denomination

producto semielaborado para producción de helados.

### Directions for use

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

JOYBASE TALENTO 50\_\_\_\_ 40-50 g  
azúcar\_\_\_\_\_ 230-260 g  
leche\_\_\_\_\_ 1 l  
nata\_\_\_\_\_ 50 g

Mezclar JOYBASE TALENTO 50 con el azúcar, añadir gradualmente los polvos a la leche removiendo vigorosamente hasta que se derrita por completo, añadir la nata y dejar reposar la mezcla.

JOYBASE TALENTO 50 debe utilizarse en caliente pasteurizando a 85 °C.

Cerrar bien la bolsa después de cada saque.



Extraordinary  
made simple.